



Zimtschnecken



500	g	Mehl
50	g	Butter
50	g	Zucker
1/2	W.	Hefe
1	Pr.	Salz
250	ml	Milch

Zutaten abwiegen und verkneten.
Milch während dem Kneten nach und nach dazu geben.

Teig eine Stunde im warmen Ruhen lassen bevor er weiter verarbeitet wird!

Für die Füllung:

50	g	geschmolzene Butter
1/2	TI	Zimt
160	g	Zucker

alles miteinander vermengen und wie unten gezeigt weiterverarbeiten, danach 25 min 180°C backen



Hefeteig rechteckig ausrollen



Füllung darauf streichen



nach innen einrollen



In Scheiben schneiden



Teigende nach unten klappen



mit der Hand leicht platt drücken und auf Blech legen

Ein Rezept von