Rezept

# Ofenwarme Zimtschnecken

Ein Rezept von Ofenwarme Zimtschnecken, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **500 g** | Mehl (Type 550) |
| **60 g** | Rohrohrzucker |
| **1** | Eigelb (Größe M) |
| **1 Prise** | Salz |
| **80 g** | Butter |
| **2 TL** | Zimtpulver |
| **12** | Muffin-Papierförmchen |
| **1/4 l** | Milch |
| **1/2 Würfel** | Hefe (ca. 20 g) |
| **80 g** | weiche Butter |
| **100 g** | Walnusskerne |
| **100 g** | Rohrohrzucker |
| **12er** | Muffinblech |
| | Mehl zum Arbeiten |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Milch lauwarm erhitzen und 2 TL Rohrzucker unterrühren, die Hefe in die Milch bröckeln und darin auflösen. Hefemilch in die Mulde gießen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Min. gehen lassen, bis sich kleine Blasen gebildet haben.

2. Dann restlichen Zucker, Eigelb, Butter und Salz in die Schüssel geben. Alles erst mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.

3. Knapp 15 Min. vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 200° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs mit den Papierförmchen auslegen. Für die Füllung die Walnusskerne grob hacken. Die Butter zerlassen, den Rohrzucker mit dem Zimt mischen.

4. Den Teig nochmals gut durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen. Mit der zerlassenen Butter bestreichen. Die gehackten Walnüsse und den Zimtzucker gleichmäßig darauf verteilen. Das Teigrechteck von einer Längsseite her eng aufrollen.

5. Teigrolle in zwölf gleich dicke Scheiben schneiden und diese vorsichtig in die Papierförmchen setzen. Die Zimtschnecken im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form kurz abkühlen lassen, dann herauslösen.