

## Rezept

# Zimtschnecken-Muffins

Ein Rezept von Zimtschnecken-Muffins, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>150 ml</b> Milch	<b>15 g</b> Hefe (ca. 1/3 Würfel)
<b>50 g</b> Zucker	<b>300 g</b> Mehl
Salz	<b>50 g</b> weiche Butter
<b>1</b> Ei	<b>1</b> Eigelb
Mehl zum Arbeiten	Butter fürs Blech
<b>40 g</b> Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>3/4 TL</b> Zimtpulver	<b>80 g</b> Rosinen (nach Belieben in Rum eingelegt)
<b>100 g</b> Puderzucker	<b>3 EL</b> Rum (ersatzweise 1 EL Zitronensaft und 2 EL Wasser)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker in einem Schälchen mit 100 ml Milch verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Das Mehl mit dem übrigen Zucker, 1 Prise Salz und Butter in Stücken in einer Schüssel mischen. Eine Mulde in die Mitte drücken und Ei und Eigelb hineingeben. Den Hefeansatz und die übrige Milch dazugießen. Alles sofort mit den Knethaken des Handrührgeräts erst auf kleiner Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe 6 - 8 Min. durchkneten. Den Hefeteig in eine bemehlte Schüssel geben und zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durch kneten und zu einem ca. 30 × 40 cm großen Rechteck ausrollen. Mit einem Küchentuch abdecken und noch ca. 10 Min. gehen lassen. Inzwischen für die Füllung die Butter zerlassen, Zucker und Zimt mischen. Die Mulden des Muffinblechs fetten (keine Papierförmchen verwenden!) und mit etwas Zimtzucker austreuen.
4. Den Teig mit reichlich flüssiger Butter bestreichen und mit Zimtzucker und Rosinen bestreuen, dann quer halbieren, sodass zwei ca. 30 × 20 cm große Stücke entstehen. Die Teigstücke jeweils längs in 6 gleich breite, ca. 20 cm lange Streifen schneiden und diese von der schmalen Seite her aufrollen. Je 1 Schnecke in die Mulden setzen und leicht hineindrücken. Zugedeckt noch ca. 20 Min. gehen lassen, den Backofen auf 180° vorheizen.
5. Die Muffins im Ofen (unten) 20 - 25 Min. backen, dabei even tuell mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu stark bräunen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen. Für den Guss den Puderzucker mit Rum verrühren und die warmen Schnecken damit bestreichen. Die Muffins lauwarm oder abgekühlt servieren.