

Rezept

Hefe-Zimtschnecken

Ein Rezept von Hefe-Zimtschnecken, am 20.03.2023

Zutaten

- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Scheibe TK-Hefeteig (112 g) | 1 TL Butterschmalz |
| 1 TL saure Sahne oder Crème fraîche | 1 TL Zucker |
| 1/2 TL Zimtpulver | Mehl für die Arbeitsfläche |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Den Hefeteig auftauen lassen. 1 Min. mit warmen Händen durchkneten und 30 Min. zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.

2. Eine kleine Auflaufform (14 cm Ø) auf der Herdplatte erhitzen und das Butterschmalz darin zerlassen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von 18 x 18 cm ausrollen. Mit saurer Sahne oder Crème fraîche bestreichen. Zucker und Zimt vermischen und darüberstreuen.

3. Den Teig locker aufrollen und in sechs Röllchen schneiden. Aufrecht mit etwas Abstand in die Form setzen. Zugedeckt noch einmal 30 Min. gehen lassen.

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Form in den heißen Ofen stellen (Mitte) und die Zimtschnecken in ca. 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und 5 Min. abkühlen lassen, dann die Schnecken auf ein Küchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.