

Rezept

# Schokoschnecken mit Zimt

Ein Rezept von Schokoschnecken mit Zimt, am 25.07.2024

## Zutaten

### Plunderteig

2 Eier (L)	10 g frische Hefe
200 ml Milch (3,5 % Fett)	500 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
300 g weiche Butter	10 g Salz

### Füllung

100 g Zartbitter-Schokolade (70 % Kakaogehalt)	40 g Zucker
1 EL Zimtpulver	

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten	2 EL Milch
-------------------	------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig 1 Ei trennen und das Eigelb abgedeckt kühlen. Die Hefe in einer Rührschüssel in der Milch auflösen. Mehl, 50 g Butter, Salz, Eiweiß und das zweite Ei zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. (am besten über Nacht) ruhen lassen.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kreuzweise einschneiden. Die Ecken nach außen klappen, leicht bemehlen und den Teig mit einem Nudelholz zu einem Rechteck (30 × 50 cm) ausrollen.
3. Die restliche Butter (250 g) in 5 mm dicke Scheiben schneiden und die beiden rechten Teigdrittel damit belegen. Das ungebutterte Drittel nach rechts schlagen und den eingeschlagenen Teig weiter nach rechts über das letzte gebutterte Drittel klappen. Den gefalteten Teig um 90° drehen. Die offenen Teigseiten leicht andrücken, dünn mit Mehl bestreuen und wieder zu einem Rechteck (30 × 50 cm) ausrollen. Das Falten noch dreimal wiederholen und mit einem ausgerollten Rechteck von 50 × 40 cm enden.
4. Für die Füllung die Schokolade grob hacken. Zucker und Zimt mischen und auf den Teig streuen. Dann die Schokostücke darauf verteilen.

5. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren (25 × 40 cm) und jede Hälfte in 10 Streifen (25 × 4 cm) schneiden. Die Streifen zu Schnecken aufrollen, mit etwas Abstand auf die Bleche legen und abgedeckt 45-60 Min. gehen lassen.
- 
6. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Übriges Eigelb und 2 EL Milch verquirlen und die Schokoschnecken damit bestreichen. Nacheinander im Ofen (Mitte) in je ca. 25 Min. knusprig braun backen.