



Die besten Zimtschnecken

Für die Zimtschnecken

1 Packung Trockenhefe

120 ml warmes Wasser

120 ml Milch

180 g geschmolzene Butter

50 g Zucker

1 Ei

1 Teelöffel Salz

450 g Mehl

100 g brauner Zucker

2 Esslöffel McCormick Zimt gemahlen

1 Teelöffel McCormick Muskatnuss gemahlen

Für die Glasur

240 g Puderzucker

115 g Frischkäse

1 Esslöffel Milch

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Portionen

Die besten Zimtschnecken

1.

1. Die Hefe in einer kleinen Schüssel in warmem Wasser auflösen und beiseite stellen. Milch, die Hälfte der Butter, Zucker, Ei und Salz in einer großen Schüssel vermischen. 250 g Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Die Hefemischung und die restlichen 200 g Mehl hinzufügen und alles zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten.

2. Den Teig in eine große, gut gefettete Schüssel geben und die Schüssel mit einem sauberen Geschirrhandtuch abdecken. Die Schüssel an einem warmen Ort ca. 1-2 Stunden gehen lassen.

3. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Braunen Zucker, Zimt und Muskatnuss in einer kleinen Schüssel mischen. Die restliche Butter gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und die Zucker-Gewürz-Mischung darüberstreuen. Von der langen Seite her zu einer Rolle aufrollen.

4. Die Rolle in 12 Zimtschnecken schneiden. Die Schnecken mit der Schnittseite nach unten in eine gefettete Auflaufform setzen.

5. 20–30 Minuten backen, bis die Zimtschnecken goldbraun sind. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Glasur in einer mittelgroßen Schüssel zu einer glatten

Masse verrühren. Die Glasur über die warmen
Zimtschnecken träufeln.