

# **Weihnachtliche Rezeptidee Zimtschnecken**



Selbstgemachte Zimtschnecken sind köstlich und passen mit ihrem Zimtaroma perfekt zur Weihnachtszeit. Hier ist ein einfaches Rezept für Zimtschnecken:

## **Zutaten: (für 12 Zimtschnecken)**

### Für den Teig:

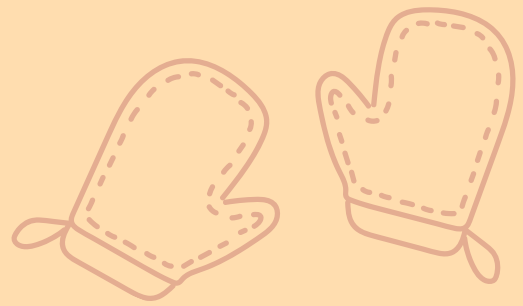
- 240 ml lauwarme Milch
- 2 1/2 Teelöffel Trockenhefe
- 100 g Zucker
- 80 g Butter, geschmolzen
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Eier
- 600 g Mehl

### Für die Füllung:

- 150 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 2 Esslöffel gemahlener Zimt
- Hagelzucker zum Verzieren



# Zubereitung:



1. **Teig vorbereiten:** In einer kleinen Schüssel die Trockenhefe in der lauwarmen Milch auflösen und kurz stehen lassen, bis sie schaumig wird.
2. In einer großen Schüssel Zucker, geschmolzene Butter, Salz und Eier vermengen. Die Hefemilch hinzufügen und gut verrühren. Nach und nach das Mehl einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche kneten, bis er nicht mehr klebrig ist. In eine geölte Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. **Füllung vorbereiten:** In einer kleinen Schüssel weiche Butter, braunen Zucker und gemahlenen Zimt vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
5. Den gesamten aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Die Zimtbutter gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
6. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen und in etwa 12 gleichmäßige Scheiben schneiden.
7. Die Zimtschnecken in eine gefettete Backform setzen und erneut etwa 30 Minuten gehen lassen.
8. Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Die Zimtschnecken etwa 25-30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
9. **Zimtschnecken verzieren:** Die Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen und mit Hagelzucker bestreuen.

# **Du möchtest noch mehr tolle Rezepte für die Weihnachtszeit?**



## **Dann bleib dran und öffne die Türchen des Adventskalenders!**

Informationen zu den Inhalten und deren Nutzung:

Text: Zwergenstark

Fotos: Pixabay

Grafik und Illustrationen: Canva.com

Die durch die Seitenbetreiber erstellten Inhalte und Werke auf diesen Seiten unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtes bedürfen der schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers. Downloads und Kopien dieser Seite sind nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch gestattet.

Soweit die Inhalte auf dieser Seite nicht vom Betreiber erstellt wurden, werden die Urheberrechte Dritter beachtet. Insbesondere werden Inhalte Dritter als solche gekennzeichnet. Sollten Sie trotzdem auf eine Urheberrechtsverletzung aufmerksam werden, bitten wir um einen entsprechenden Hinweis. Bei Bekanntwerden von Rechtsverletzungen werden wir derartige Inhalte umgehend entfernen.

Zur Erstellung der verwendeten Grafiken und Bilder wurde das Online-Design- und Publishing-Tool von Canva.com genutzt. Die grafischen Inhalte sind nicht von einer Person selbst erstellt worden. Bei der Erstellung von grafischen Inhalten wurde ein KI-Tool verwendet.