

Zimtschnecken

ca. 20 Stück  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Germteig:

450 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
200 ml lauwarme Milch
200 g weiche Butter
1 Prise Salz
80 g Zucker
1 Ei (Größe M)
1 KL Kardamom

Füllung:

80 g zerlassene Butter
100 g Zucker
1 KL Zimt
50 g geriebene Mandeln

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

Den Teig zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), zu einer Rolle formen und rechteckig ca. 1 cm dick ausrollen.

2 Füllung:

Für die Füllung den Teig mit Butter bestreichen. Zucker, Zimt und Mandeln vermischen und gleichmäßig darüberstreuen. Mit dem Rollholz etwas fest rollen. Die übrige Butter darüberträufeln. Den Teig einrollen und ca. 1 Std. tiefkühlen.

3 Die Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Teigenden etwas unter die Schnecken biegen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. An einem warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Zimtschnecken vor dem Backen mit geriebenen Mandeln bestreuen.

