



Aktivität:	Zimtschnecken backen
Alter:	Ab 3 Jahren
Dauer:	Ca 1 ½ Stunden
Material:	Siehe unten

Zutaten für den Teig:

- 150g weiche Butter
- 500ml Milch
- 1 frische Hefe (42g)
- 150g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL gemahlene Kardamon
- 1kg Weizenmehl

Zutaten für die Füllung:

- 75g weiche Butter
- 100g Zucker
- 1 EL Zimt
- 2 Eier zum Bestreichen

Außerdem:

- Etwas Staubzucker zum Bestreuen
- Backpapier
- Backpinsel
- Ein Geschirrtuch



Schritt 1

Lasst für den Teig die Margarine in einem großen Topf schmelzen. Wenn die Margarine flüssig ist, fügt die kalte Milch hinzu und erwärmt alles. Schneidet nun die Hefe klein, fügt sie hinzu und löst sie im Topf auf. Rührt anschließend Zucker, Salz, Kardamom und fast das ganze Mehl mit hinein.

Schritt 2



Kippt nun den Teig aus dem Topf auf eine mehligke Arbeitsfläche und knetet ihn so lange, bis er geschmeidig wird.

Ist der Teig durchgeknetet, bedeckt ihn auf einem Teller oder in einer Schüssel mit einem Handtuch. Lasst den Teig nun circa 30 bis 40 Minuten ruhen und aufgehen.

Schritt 3



Hat der Teig geruht, knetet ihn nochmal auf einer mehligke Arbeitsfläche durch. Teilt ihn dann in drei gleichgroße Teile auf. Am besten benutzt ihr dafür ein Messer. Nun rollt ihr aus den Teigstücken jeweils eine dünne, rechteckige Fläche aus und bestreicht diese mit Margarine (Raumtemperatur).

Schritt 4



Als nächstes mischt ihr Zimt und Zucker und bestreut damit großzügig den Teig.

Nun könnt ihr die rechteckigen Teigstücke zu Würsten rollen und diese dann in ungefähr 4 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt 5



Bedeckt euer Backblech mit Backpapier oder Alufolie und legt dann die runden Stücke darauf. Die geschnittene Seite sollte dabei nach unten zeigen.

Drückt die Rollen nun so platt, dass die Schnecken ungefähr 1 cm hoch bleiben.

Schritt 6



Lasst die Schnecken nun noch einmal 15 Minuten aufgehen. In der Zeit könnt ihr die beiden Eier aufschlagen und den Backofen auf 250°C vorheizen. Dann bepinselt die Zimtschnecken mit geschlagenem Ei und bestreut sie dick mit Zucker.

Schritt 7



Nun könnt ihr die Zimtschnecken auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 250°C (Umluft) etwa 5 - 8 Minuten backen lassen.

Haben die Zimtschnecken eine schöne Bräune erreicht, holt sie aus dem Ofen und lasst sie (am besten unter einem Handtuch) abkühlen.