

Zimtschnecken



Nährwertangaben pro Stück:
Kalorien 73 kcal

- Zubereitungszeit 120 Minuten
- Schwierigkeitsgrad leicht
- Entspricht den Abnehmen mit Genuss und den AOK-Qualitätskriterien

Zutaten

Für ca. 30 Stück

120 ml	Milch (1,5 % Fett)
1 TL	Trockenhefe
300 g	Weizenmehl (Typ 405)
70 g	flüssige Butter
1	Ei
2 EL	Zucker
80 g	Hagebuttenkonfitüre
2 TL	Zimt
1 Msp.	gemahlene Vanille
1	Eigelb
2 EL.	Milch

Zubereitung

- Milch erwärmen und Hefe einrühren. Mit Mehl, 40 g Butter, Ei und Zucker verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt circa 60 Minuten gehen lassen.
- Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen. Hagebuttenkonfitüre erwärmen, mit 30 g Butter, Zimt, Vanille verrühren und daraufstreichen.
- Teig von der Längsseite aufrollen und in ca. 30 Scheiben schneiden. Mit den Schnittflächen nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Eigelb mit Milch verquirlen und auf den Zimtschnecken verstreichen. Im 180 Grad heißen Ofen (Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene in 12-15 Minuten goldgelb backen.