

Zimtschnecken

Zutaten

Teig

500 g Dinkelmehl Typ 630
250 ml Milch
75 g Butter
2,5 g Salz wer hat, kann Zitronensalz verwenden
4 g Kardamom gemahlen
2,5 g Hefe
1 Ei

Füllung

30 g Butter
Zimtzucker



Zubereitung

Teig

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Teig am Folgetag auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und ca. 10 Minuten entspannen lassen. Dann ca. 3-5 mm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Füllung

1. Butter schmelzen und auf den Teig streichen. Mit der gewünschten Menge an Zimtzucker bestreuen.
2. Von der langen Seite her aufrollen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Blech mit Backpapier legen und nochmals ca. 20 min gehen lassen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 min backen.