

Zutaten:

- Für den Teig
- 200g Hermannteig
- 350 g Mehl
- 110 ml lauwarme Milch
+ 10 g frische Hefe
- 60 g zerlassene Butter
oder Rapsöl
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt

- Für die Füllung
- 40 g zerlassene Butter
oder Rapsöl
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt



Zimtschnecken aus Hermann - Teig

Bei 200 Grad /Umluft (ohne Vorheizen), ca. 30 Minuten backen, bis die Schnecken goldbraun sind.

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben. Erst mit den Knethaken des Mixers, dann mit den Händen gut sruckenten, bis eine glatte Kugel entsteht. Teig abgedeckt im Warmen gehen lassen (ca. 30 Minuten).

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer dünnen, rechteckigen Fläche ausrollen. Die zerlassene Butter bzw das Rapsöl mit dem Zucker und dem Zimt mischen. Die Teigfläsche mit der Mischung bestreichen. Den teig in dünne Streifen schneiden und zu Schnecken aufrollen. Die Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und etwas flach drücken und mit der übrigen Butter-Zuckermischung bestreichen. Nochmals 10 Minuten gehen lassen.