



Zimtschnecken

Zutaten für den Teig:

450g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
200ml Milch
50g Butter
0,5 TL Salz
70g Zucker
1 Ei
1 Würfel Frischhefe
Etwas Fett für die Form

Zutaten für die Füllung:

50g Butter
130g braunen Zucker
2 TL Zimt

Zutaten für die Glasur:

100g Frischkäse
30g Butter
100g Puderzucker

Milch und Butter kurz erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Zunächst das Mehl, Salz, Zucker und Ei in eine Schüssel geben. Eine Mulde in das Mehl drücken und die Hefe hineinbröseln. Das Milch-Butter-Gemisch hineingießen und alles von der Mulde aus nach außen zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig noch zu klebrig ist, nach und nach nur so viel Mehl hinzugeben, bis er sich gut verarbeiten lässt. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig rechteckig ausrollen und mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Zucker und Zimt mischen und darüber streuen, keinen Rand lassen. Von der langen Seite her aufrollen und in 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche nach unten in eine gefettete Form (z. B. eine Auflaufform) setzen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Die Rollen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten backen.
Alle Zutaten für die Glasur verrühren. Die Glasur auf den warmen Rollen verteilen und servieren.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de