



## Zimtschnecken

---

### Zutaten:

250 g Milch, lauwarm

1 Packung Trockengerm

1 Prise Salz

75 g Butter

275 g Weizenmehl

225 g Dinkelmehl

1 Ei

65 g Staubzucker

1 Packung Vanillezucker

75 g Butter

6 EL brauner Zucker

2 EL Zimt

2 EL Zitronensaft

1 EL Milch

100 g Staubzucker

Der Trockengerm wird in der lauwarmen Milch aufgelöst. Eine Prise Salz hinzufügen. Die Butter bei kleiner Hitze schmelzen und beimengen.

Die Mehle in einer Schüssel sieben, das Ei, Staubzucker und Vanillezucker einrühren. Zuletzt die Germ-Milchmischung mit der geschmolzenen Butter hinzufügen. Diese Zutaten zügig zu einen glatten Teig verkneten und zugedeckt etwa 45 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit wird eine Auflauf- oder Quicheform mit Butter oder Öl ausgepinselt. Die restlichen 75 g Butter schmelzen. Den Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 30 x 50 cm ausrollen.

Das Rechteck wird mit der flüssigen Butter bestrichen (einen kleinen Rest davon für später aufheben). Den braunen Zucker und den Zimt gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen.

Der Teig wird nun eingerollt, so dass eine lange Rolle entsteht. Scheiben von etwa 2,5-3 cm Breite abschneiden und locker in die Auflaufform setzen. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Die Zimtschnecken nochmals mit der restlichen flüssiger Butter bestreichen und bei 180°C etwa 25-30 Minuten goldbraun backen.

Der Staubzucker wird mit dem Zitronensaft und der Milch angerührt und auf den lauwarmen Schnecken verteilt.

*TIPP: Wenn man die Zimtschnecken auch noch am nächsten Tag genießen möchte, wärmt sie einfach im Backofen. Dann werden sie wieder schön weich.*

