

Meine Lieblingsrezepte



BACKEN

Dinkel-Zimtschnecken

Zutaten

- 600 g **SchapfenMühle Dinkelmehl Type 630**
- 250 g Milch, handwarm (32 °C)
- 60 g Butter
- 35 g Hefe, frisch
- 30 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 10 g Vanillezucker (1 Päckchen)
- 5 g Salz

Zimtfüllung:

- 80 g Butter, weich zum Bestreichen
- 100 g Zucker
- 5 g Zimt, gemahlen
- 100 g Nüsse, klein gehackt (z. B. Walnüsse)

Zubereitung

Zutaten für den Hefeteig in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät (Knethaken) 2 Minuten langsam und 2 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 60 Minuten ruhen lassen.

Den Hefeteig auf einer mehligten Arbeitsfläche auf ca. 30 x 40 cm ausrollen.

Für die Zimtfüllung die weiche Butter auf der Teigfläche verstreichen, den Zucker, Zimt und die Nüsse aufstreuen.

Von der breiteren Seite zu einer Schnecke aufrollen. Daraus 12 Schnecken schneiden und je 4 – 6 Stück auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Schnecken abdecken und etwa 45 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Jedes Blech auf der zweiten Schiene von unten ca. 15 – 18 Minuten backen.

Je nach Geschmack die noch heißen Zimtschnecken mit weicher Butter bestreichen oder nach dem Abkühlen mit Zuckerguss verzieren.

Meine Notizen

Hinweis: Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.

**Wir wünschen Ihnen viel
Freude bei der Zubereitung!**