

Zimtschnecken

Zutaten

500 g	Mehl
1 Pck.	Hefe (Trockenhefe)
½ TL	Salz
75 g	Zucker
1 TL	Kardamom
75 g	Butter
250 ml	Milch
40 g	Butter, geschmolzen
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 EL	<u>Zimt</u>



Zubereitung

Mehl, Trockenhefe, Salz, 75 g Zucker und Kardamom trocken vermischen. 75 g Butter und Milch erwärmen und alles zusammen mischen, kneten, zudecken und für 30 Minuten gehen lassen.

Ausrollen und mit einer Mischung aus 40 g geschmolzener Butter, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und 1 EL Zimt bestreichen. Zu einer Rolle zusammenrollen und 2-cm-dicke Schieben abschneiden. Mit Ei oder Milch bestreichen und im nicht vorgeheizten Heißluftofen 20 Minuten bei 180-200 Grad backen.