



# Zimtschnecken

## Zutaten

### Für den Teig

60 g weiche Butter

340 ml lauwarme Milch

1 Ei

1 Esslöffel Zucker

½ Teelöffel Salz

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

550g Mehl

1 Päckchen Hefe oder Trockenhefe

### Für den Guss

50 g Frischkäse

15 g weiche Butter

100 g Puderzucker

### Für die Füllung







100 g weiche Butter

3 Teelöffel Zimt








170 g brauner Zucker

## Zubereitung


### Für den Teig

-  Die Butter in eine Schüssel und die lauwarme Milch darüber geben.
-  Die frische Hefe in kleinen Stücken in die Milch geben.
-  Die Hefe leicht in der Milch verrühren und einige Minuten stehen lassen.
-  Die restlichen Zutaten dazugeben und verrühren.
-  Den Teig mit einem Handtuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. eine halbe Stunde gehen lassen.
-  Nun einen Teil des Teiges zu einem großen Rechteck, mit einer Dicke von 5 mm, ausrollen.

## Für die Füllung

-  Das Rechteck mit Butter bestreichen. Den Zimt mit dem Zucker verrühren und auf die Butter streuen.
-  Wenn gewünscht den Teig mit gehackten Mandeln und/oder zusätzlich mit ganz klein geschnittenen Äpfeln bestreuen. Schmeckt auch ohne Mandeln und Äpfel sehr gut!
-  Anschließend den Teig von der langen Seite her aufrollen. Mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
-  Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech mit etwas Abstand verteilen.
-  Zum Schluss noch einmal ca. 20 Minuten gehen lassen.
-  In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° vorheizen.
-  Die Zimtschnecken ca. 20-25 Minuten backen.

## Für den Guss

-  Den Frischkäse mit Butter und dem Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren und noch über die warmen Schnecken verteilen.

**Viel Spaß und viel Erfolg!**  
**Euer OHA! - Team**

