

# Zimtschnecken



12 Portionen

## ZUTATEN

- 270 g Milch
- 60 g Butter
- 500 g Mehl typ 405
- 50 g Zucker
- 1 pack. Vanille
- 1 Priesse Salz
- 1/2 Würfel frische Hefe
- etwas Butter für die Form

- Für die Füllung,
- 100 g weiche Butter
- 70 g zucker
- 3 TL Zimt

Karamellsoße:

- 1 Dose Kondensmilch
- 50 g Zucker
- 50 g Sahne
- 50 g Milch

## ZUBEREITUNG

- Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen. Butter dabei zerlassen. Mehl mit Zucker, Vanillinzucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln. Lauwarme Milch zugeben und 5 Min. mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Runde Auflaufform (Ø 30cm) fetten.
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 40 x 30 cm) ausrollen. Für die Füllung weiche Butter aufschlagen, Zucker und Zimt zugeben. Zimt-Butter dünn auf das Rechteck streichen. Dabei einen ca. 1 cm dünnen Rand freilassen. Von der langen Seite aufrollen.
- Mit einem scharfen Messer in 10-12 Scheiben schneiden. Einzelne Scheiben in die Form legen. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Ca. 25 Min. backen. Etwas auskühlen lassen.
- Für die Karemellsauce gibt Ihr 50 g Zucker mit einem Schuss Wasser in einem Topf und wartet die eine schönes Dunkles Karamell entsteht. Da gibt Ihr eure Sahne und milch mit dazu und lass das ganze 2 min. kochen. Anschliesend gibt ihr diese Maße zu eurer Kondensmilch und vermengt dies zusammen.
- angerichtet werden kann die Zimtschnecken mit gerösteten gehackten Mandeln und etwas Puderzucker. Gutes gelingen :)

