

Zimtschnecke XL



MENGE: 1 Pfanne oder Springform Ø 26 cm

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min

WARTEZEIT: 10 min | 1 h | 30 min

BACKZEIT: 35 min

HEFETEIG

250 ml Milch (lauwarm!)
1 P. Trockenhefe
500 g Mehl (405)
50 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Butter (weich!)
1 Ei (RT!)

FÜLLUNG

80 g Butter (sehr weich!)
60 g brauner Zucker
2 EL Zimtpulver

IN STÜCKE
GESCHNITTEN
ODER STÜCKWEISE
ABGEROLLT -
SOOOOOO
YUMMY & SOFT!!!

01

Nimm die Butter und die Eier aus der Kühlung, sodass die Zutaten Raumtemperatur annehmen. Gib zur lauwarmen Milch (max. 30°C) 1 EL des Zuckers und löse darin für 5-10 min die Hefe auf.

02

Gib das Mehl, den Zucker, das Salz, die sehr weiche Butter, die Hefemilch und das Ei in eine Schüssel und verknete die Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig. Knete so lange bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und eine schöne Teigkugel entstanden ist (Durchhalten! Geht locker 10 min).

03

Decke die Schüssel mit einem Küchentuch ab und lasse den Teig für mind. 1 Std. an einem warmen Ort gehen. Das Teigvolumen sollte sich mindestens verdoppelt haben.

04

Fette eine gußeiserne Pfanne oder eine Springform ein oder lege Backpapier darin aus. Mische für die Füllung den Zucker mit dem Zimt.

05

Welle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus bzw. ziehe in besser sachte auseinander (60 x 36 cm). Bestreiche den Teig mit der sehr weichen Butter und streue die Zucker-Zimt-Mischung darüber. Schneide den Teig von der langen Seite her in 6 gleichbreite Streifen (ca. 6 cm breit). Rolle die Streifen zu einer Schnecke auf und setze die Schnecke in die Pfanne oder die Springform. Lass die Schnecke abgedeckt nochmals 30 min. an einem warmen Ort ruhen. Heize den Backofen auf 175°C Umluft vor.

06

Backe die XL-Schnecke für ca. 35 min und fertig ist das yummy Proleten-Teil.

*tipps &
tricks*

- ♥ Anstatt 1 P. Trockenhefe kannst du auch einen 1/2 Würfel frische Hefe verwenden.
- ♥ Die Füllung kannst du wunderbar mit Apfelstückchen oder Rosinen ergänzen.
- ♥ Rolle die Schnecke innen nicht zu eng, sonst wächst sie in der Mitte hoch.