

Zimtschnecken

Ingrédients

- 250g Mehl
- 12g frische Hefe
- 90g Butter
- 30g Zucker
- 1 Ei
- 100g Milch
- 5g Salz
- 80g weiche Butter
- 50g brauner Zucker
- 5g Zimtpulver
- 1 Ei

Préparation

1. Bei mir, der Monat Oktober bedeutet die Rückkehr von Zimt in all seinen Formen!
2. In Kuchen, Brötchen, Heißgetränken.
3. Und wenn Zimt gut zu vielen Aromen passt (Schokolade, Kaffee, Haselnuss, Vanille, Mandel...), glaube ich, dass ich ihn noch mehr alleine mag, wie in diesen Zimtschnecken.
4. Diese Brötchen gefüllt mit einer Mischung aus Zucker, Butter und Zimt sind in Nordamerika sehr beliebt und werden ein perfektes Frühstück sein, wenn Sie Zimt mögen (ich nehme an, das ist der Fall, wenn Sie hier gelandet sind)!
5. Zubereitungszeit: 30 Minuten + Ruhezeit + 15 Minuten Backzeit Für ein Dutzend Brötchen: Hefeteig: Mehl frische Hefe Butter Zucker 1 Ei Milch Salz Geben Sie die Hefe und die Milch in die Schüssel des mit einem Haken ausgestatteten Mixers.
6. Bedecken Sie es mit Mehl, dann fügen Sie das Ei, das Salz und den Zucker hinzu.
7. Kneten Sie etwa 10 Minuten, bis Sie einen homogenen Teig haben, der sich von den Seiten der Schüssel löst.
8. Dann die Butter in kleinen Stücken hinzufügen und erneut kneten, bis der Teig elastisch ist und einen Schleier bildet, wenn man ihn zieht.
9. Dann formen Sie eine Kugel, lassen Sie sie 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen (mit einem Tuch bedeckt), wickeln Sie sie dann ein und legen Sie sie über Nacht in den Kühlschrank (wenn Sie es eilig haben, mindestens 2 Stunden).
10. Füllung: weiche Butter brauner Zucker Zimtpulver Mischen Sie die drei Zutaten gut.
11. Rollen Sie den Hefeteig auf eine Dicke von etwa 3-4 mm aus und verteilen Sie die Füllung darüber.
12. Falten Sie den Teig in der Mitte.
13. Schneiden Sie Teigstreifen.
14. Ziehen Sie jeden Streifen ein wenig in die Länge und formen Sie die Brötchen, indem Sie einen "Knoten" mit dem Teig machen.
15. Etwa 1 Stunde 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
16. Backen: 1 Ei Bestreichen Sie die Brötchen mit dem geschlagenen Ei, dann für 12 bis 15 Minuten bei 190°C backen.
17. Lassen Sie sie abkühlen und genießen Sie!

