

365 DINGE

DIE SIE IN FRANKEN
ERLEBT ODER GEMACHT
HABEN MÜSSEN



Zimtschnecken

8 - 10 Portionen / ca 2 Stunden

- ca 300 g Mehl
- 0,5 TL Backpulver
- Eine Prise Salz
- 1 TL Trockenhefe
- 2 TL Zucker
- 2 TL Öl
- 200 ml Milch

Die Zutaten vermengen und mit dem Knethaken verquirlen. Am Ende den Hefeteig zu einer Kugel formen. (Vielleicht ist noch ein bisschen mehr Mehl nötig)

Zudecken und etwa eine Stunde ruhen lassen. Ich stelle den Hefeteig gerne auf die leicht warme Heizung.

Den aufgegangenen Teig auf dem bemehlten Arbeitsplatz ausrollen. (Reichlich) geschmolzene Butter drauf geben. Und mit Zimtzucker bestreuen.

Zusammenrollen und in Stücke schneiden.

Butter in der Pfanne schmelzen, die Schnecken reingeben. Deckel drauf und bei sehr niedriger Temperatur erhitzen.

Nach ca 40 - 50min sind die Schnecken karamelisiert und fertig. Kopfüber auf einen Teller stürzen.