



## Wir backen Zimtschnecken

### Auf geht's in die Familien-Backstube 😊

Heute gibt es zur Nachmittagsjause selbstgemachte Zimtschnecken. Die Zubereitung ist schnell erledigt und das Ergebnis einfach traumhaft. Genießt die Zimtschnecken gemeinsam bei einer Tasse Tee, Kaffee und Kakao. Schaltet Handy, Fernseher u.ä. aus und nehmt euch bewusst Zeit füreinander. Gestaltet euch selbst einen besonderen, unvergesslichen Familienmoment. Eine kleine Kerze am Tisch sorgt zusätzlich für eine angenehme, wärmende Stimmung. Lasst es euch schmecken!

### Zutaten

1 Ei (zum Bestreichen)  
etwas Hagelzucker oder brauner Zucker  
(zum Bestreuen)

#### **Für den Germteig:**

90 g Butter  
1/2 Würfel Germ  
250 ml Milch  
500 g Mehl  
80 g Kristallzucker  
Kardamom (gemahlen; nach Geschmack)  
etwas Salz

#### **Für die Fülle:**

50 g Butter (geschmolzen)  
1 TL Kardamom (gemahlen)  
3 TL Zimt  
100 g Zucker



**Zubereitung siehe nächste Seite ...**

Du möchtest Deine Bilder mit uns teilen? Dann sende uns ein Mail mit Foto an [familienraum@koko.at](mailto:familienraum@koko.at)



## Wir backen Zimtschnecken

### Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Milch hinzufügen. Ist das Milch-Butter-Gemisch lauwarm und noch nicht ganz heiß, die Germ zerbröckeln und untermengen.

Nun in einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und den gemahlene Kardamom geben. Die Milch-Germ-Flüssigkeit hinzugeben und rasch einen geschmeidigen Teig daraus kneten. Dabei beginnen Sie am besten in der Schüssel und kneten den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte zu Ende. Ist der Teig schön glatt, zurück in die Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Zucker, Zimt und Kardamom miteinander vermengen, die Butter für die Fülle schmelzen.

Den Teig nun vorsichtig ausrollen (am besten in 2 Teile teilen und nacheinander verarbeiten, falls der Teig zu groß wird). Nun mit einem Pinsel den Teig mit Butter einstreichen. Mit der Zimt-Zucker-Mischung gleichmäßig bestreuen. Den Teig der Länge nach einrollen, bis eine lange Rolle entsteht. Nun ca. 1-2 cm breite Streifen abschneiden und die so entstandenen Schnecken mit ausreichendem Abstand (sie sollten beim Backen noch viel weiter aufgehen) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Schnecken am Blech nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Mit Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen. Im Backofen für ca. 20 Minuten backen.

**Besonders einfach:** Wem die Zubereitung des Germteigs zu aufwendig erscheint: Nehmt einfach einen fertigen Blätterteig, rollt ihn aus und bestreicht ihn mit der Füllmasse. Es gibt auch fertige Mohn- Nussfüllung zu kaufen. Rollt den Blätterteig der Länge nach ein und schneidet von dieser Rolle ca. 2cm breite Scheiben ab. Mit Eiklar bestreichen und schön sind die Schnecken fertig für den Backofen.

Du möchtest Deine Bilder mit uns teilen? Dann sende uns ein Mail mit Foto an [familienraum@koko.at](mailto:familienraum@koko.at)