

Rezepte aus dem Hessenpark



Hefe-Zimtschnecken

Für den Teig:

500 g Mehl (Type 550er)

125 g Rohrohrzucker

100g weiche Butter

2 Eier (M)

40 g Hefe

Etwas lauwarme Milch

Zusätzliches Mehl zum Auswallen

Für den Belag:

1-2 Becher Schmand

Zucker

Zimt

Geriebene Mandeln

Rosinen

Die Hefe in etwas lauwarmer Milch und etwas Zucker auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die aufgelöste Hefe dort hineingeben und mit den übrigen Zutaten schnell zu einem Hefeteig verkneten.

Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teig-Volumen verdoppelt hat.

Den Teig anschließend mit den Händen noch einmal kräftig durchkneten, bis ein glatter Kloß entsteht.

Den Hefeteig nun mit einem Nudelholz zu einem Rechteck auswallen.

Den Teig mit dem Gemisch aus Schmand, Zucker, Zimt, geriebenen Mandeln und Rosinen bestreichen. Dabei rundherum einen kleinen Rand stehen lassen. Das Rechteck von der Längsseite her aufrollen und in fingerdicke Streifen schneiden. Diese so entstandenen Schnecken auf ein Backblech setzen und noch einmal abgedeckt gehen lassen.

Die Hefe-Zimtschnecken bei 175 °C 25 Minuten backen. Abkühlen lassen und servieren.