Zimtschnecken a la Claudia

Teig:

250 g Milch

40 g Hefe

80 g Zucker

60 g Butter………………………………………………….3 Min 37° St.2

450 g Mehl

½ TL Salz……………………………………………….3 Min. Brotst.

Teig 30 Min in einer Schüssel gehen lassen und

mit einem Kuchentuch abdecken.

Teig zu einem Rechteck (30x60 cm) ausrollen

Füllung:

60 g Butter

120 g Zucker

1 EL Zimt………………………………………………2-3 Min 60 ° St.2

Butter, Zucker Zimtmasse auf dem Teig verteilen

von der Längsseite fest aufrollen und in 4 cm breite Stücke schneiden.

Diese in eine Springform mit Backpapier verteilen und

zwischen den einzelnen Schnecken ca. 1 cm Luft lassen

30 Min gehen lassen

Backofen auf 220 ° vorheizten

12-15 backen

Glasur:

30 g Wasser

60 g Zucker…………………………………………………5 Min 100° St. 3

Glasur über die heißen Schnecken geben und auskühlen lassen.

Für Genießer: warme Vanillesoße aus dem Grundkochbuch