



Zimtschnecken

Zutaten

- Hefeteig
- 100 g weiche Butter
- 4 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Ei

Zubereitung

1. Den Hefeteig vorbereiten (ein Rezept gibt es auf dem Callekocht Kanal). Optional kann auch ein Fertigteig genutzt werden.
2. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Zimt und Zucker vermengen. Die Butter weich werden lassen, oder kurz erwärmen, sodass sie weich (nicht flüssig) ist. Nun den ausgerollten Hefeteig mit der weichen Butter bestreichen. Danach die Zimt- und Zucker-Mischung darüber verteilen.
3. Den Teig vorsichtig einrollen und ca. 1 cm breite Stücke abschneiden. Die Zimtschnecken mit etwas Abstand im Bräter verteilen. 1 Ei anschlagen und dünn darauf verstreichen. Das ganze abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen.
4. Danach ca. 20 Minuten backen (bis sie goldgelb geworden sind). Servieren und genießen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

CALLEKOCHT
mas REZEPTE

