# Brandl's Zimtschnecken

- Dauer:
  - Vorbereitung: `40 min`
  - Hefeteig: `1 h gehen lassen`
  - Backofen/Herd/Etc.: `20 min`

## Zutaten

Hefeteig

- 500 g Mehl
- 270 mL Milch
- 60 g Magarine/ Butter
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Trockenbackhefe oder ein Würfel Hefe
- 1 Prise Salz

Füllung

- 100 g geschmolzene Butter
- 70 g Zucker
- 3 TL Zimt

Glasur Herzhaft

- 70 g Frischkäse
- 1 EL Weiche Butter
- 1 EL Puderzucker

ODER

Glasur Puderzucker

- Zitrone
- Puderzucker

## Zubereitung

Hefeteig

Die Magarine/ Butter in der Mikrowelle **kurz** erwärmen, sodass die Magarine/ Butter weich ist. Prise Salz, den Zucker und das Mehl in eine Schüssel geben. Den Würfel Hefe mit etwas Zucker so lange in einer Tasse rühren bis sie Flüssig ist und ebenfalls in die Schüssel geben. Bei Trockenbackhefe ist dies nicht nötig. Diese kann so in die Schüssel gegeben werden. Die warme Milch mit der Magarine/Butter auch in die Schüssel geben und alles gut mit der Hand oder dem Mixer verrühren.

Den Teig ungefähr 1 h gehen lassen. Danach den Teig ausrollen und mit der Füllung bestreichen.

Den Teig zu einer Rolle zusammenrollen und kleinere Stücke abschneiden.

Die Stücke auf ein Backblech legen und alles bei 200 °C Ober/ und Unterhitze ca. 20 min im Backofen backen. Die Zimtschnecken sind gut, wenn sie goldbraun sind und kein Teig mehr am Zahnstocher hängen bleibt.

Mit jeweiligen Glasur bestreichen. Guten Appetit!

---

Revision #3
Created 2021-08-31 14:40:28 UTC by Antje Hahn
Updated 2021-08-31 15:12:17 UTC by Antje Hahn