

# Anitas Zimtschnecken in Gramm 12 – 15 Stk.

## Zutaten Teig

20g frische Hefe  
1 dl warmes Wasser  
1 dl Milch  
50 g Zucker  
60 g geschmolzene Butter  
1 Teelöffel Salz  
1 Ei  
450 g Mehl  
(1 TL Kardamom gemahlen für nordischen Geschmack, oder weglassen)

## Zutaten Füllung

50 g geschmolzene Butter  
150 g Zucker  
3 Esslöffel Zimt  
(3/4 Tasse Rosinen, Walnüsse oder Pekannüsse, oder weglassen)

## Zutaten Glasur

50 g geschmolzene Butter  
100 g Puderzucker  
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt  
3 bis 6 Esslöffel heisses Wasser

## Zubereitung

In einer kleinen Schüssel Hefe in warmem Wasser auflösen und beiseite stellen. In einer grossen Schüssel Milch, Zucker, nach Wunsch gemahlener Kardamom, zerlassene Butter, Salz und Ei mischen. 2 Tassen Mehl hinzufügen und alles glatt rühren. Hefemischung beifügen. Restliches Mehl einrühren, bis der Teig leicht zu verarbeiten ist. Teig 5 – 10 Minuten durchkneten. In eine Schüssel geben, abdecken und ruhen lassen. Auf das doppelte aufgehen lassen (ca. 1 1/2 Stunden)

Wenn sich die Grösse verdoppelt hat, den Teig herunterdrücken. Auf einer bemehlten Fläche zu einem backblechgrossen Rechteck auswallen. Geschmolzene Butter auf dem ganzen Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen und über den gebutterten Teig streuen. Nach Belieben mit Walnüssen, Pekannüssen oder Rosinen bestreuen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen und den Rand zusammendrücken, um ihn zu versiegeln. In 12 bis 15 Scheiben schneiden.

Die Zimtschnecken auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, nochmals 45 Minuten aufgehen lassen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Die Zimtschnecken etwa 30 Minuten backen (bis sie schön gebräunt sind)

Währenddessen Butter, Puderzucker und Vanille verrühren. Löffelweise heisses Wasser hinzufügen, bis die Glasur dickflüssig/streichbar ist. Glasur auf leicht abgekühlten Brötchen verteilen.

# Sorayas Zimtschnecken in Cups 12 – 15 Stk.

## Zutaten Teig

20g frische Hefe  
1/2 Tasse warmes Wasser  
1/2 Tasse Milch  
1/4 Tasse Zucker  
1/3 Tasse geschmolzene Butter  
1 Teelöffel Salz  
1 Ei  
3 1/2 Cups Mehl

## Zutaten Füllung

1/3 Tasse geschmolzene Butter  
3/4 Tasse Zucker  
2 Esslöffel Zimt  
(3/4 Tasse Rosinen, Walnüsse oder Pekannüsse)

## Zutaten Glasur

4 Esslöffel Butter  
2 Cups Puderzucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
3 bis 6 Esslöffel heisses Wasser

## Zubereitung

In einer kleinen Schüssel Hefe in warmem Wasser auflösen und beiseite stellen. In einer grossen Schüssel Milch, Zucker, zerlassene Butter, Salz und Ei mischen. 2 Cups Mehl hinzufügen und alles glatt rühren. Hefemischung beifügen. Restliches Mehl einrühren, bis der Teig leicht zu verarbeiten ist. Teig 5 – 10 Minuten durchkneten. In eine gut gefettete Schüssel geben, abdecken und ruhen lassen. Auf das doppelte aufgehen lassen (1 bis 1 1/2 Stunden, \*oder über Nacht)

Wenn sich die Grösse verdoppelt hat, den Teig herunterdrücken. Auf einer bemehlten Fläche zu einem 20 x 40 cm-Rechteck auswallen. Geschmolzene Butter auf dem ganzen Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen und über den gebutterten Teig streuen. Nach Belieben mit Walnüssen, Pekannüssen oder Rosinen bestreuen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen und den Rand zusammendrücken, um ihn zu versiegeln. In 12 bis 15 Scheiben schneiden.

Die Zimtschnecken auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, nochmals 45 Minuten aufgehen lassen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Die Zimtschnecken etwa 30 Minuten backen (bis sie schön gebräunt sind)

Währenddessen Butter, Puderzucker und Vanille verrühren. Löffelweise heisses Wasser hinzufügen, bis die Glasur die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Auf leicht abgekühlten Brötchen verteilen.