Sonja Gold Zimtschnecken

von Beni Gartenmann

Mengen für 10 Personen

500 g Mehl	
7.0 g Salz	
8.0 g Zimt	
50 g Rohrzucker	
1.0 Stück Trockenhefe	1 Stück = 7g
60 g Butter	
2.5 dl Milch	Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lasse
125 g Butter	
125 g Rohrzucker	
32 g Zimt	
30 g Weissmehl	Butter, Zucker, Zimt und Mehl verrühren.
1.5 cl Zitronensaft	
4.0 EL Puderzucker	
5.0 g gemahlene Vanille	oder besser: Vanillepaste Zucker und Mehl mischen, Teig darauf zu einem Rechteck von ca. 40 × 50 cm auswallen. Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in ca. 4 cm breite Stücke schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Nochmals ca.15 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 160 Grad (Heissluft) vorheizen. Backen: ca. 30 Min. des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Puderzucker und Vanille und Zitronensaft verrühren, Schnecken damit bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.