

## zimtschnecken von Emma Keller

Mengen für 30 Personen

optional auch Vegan möglich

1.5 kg Weissmehl	
4.5 TL Salz	
90 g Rohrzucker	
9.0 TL Zimt	
60 g Hefe	Mehl, Salz, Zucker, Zimt und Hefe in einer Schüssel mischen.
8.25 dl Hafermilch	
2.25 dl Rapsöl	Hafermilch und Rapsöl begeben und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen
375 g Butter	weich Optional auch vegan
300 g Rohrzucker	
18 TL Zimt	
90 g Weissmehl	Butter, Zucker, Zimt, Kardamom (0.25 TL) und Mehl verrühren. Teig auf einer bemehlten Fläche auswallen (ca 40x50cm). Füllung auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von ca 1 cm frei lassen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen und mit einem Brotmesser ohne Druck (!) in ca 3 cm dicke Stücke (ca 12 Stück) schneiden. Auf einem, mit Backpapier ausgelegtem Blech, verteilen und bei Raumtemperatur nochmals ca 30 Minuten aufgehen lassen.
	Bei 180°C für ca 30 Minute backen und anschliessend mit Ahornsirup bestreichen und auskühlen lassen.