

Zimtschneckenkuchen

Zutaten für den Teig:

250	ml	Milch
1		Würfel Hefe
80	g	Zucker
1/2		Bio-Zitrone
500	g	Weizenmehl Typ 550
1		Ei
80	g	weiche Butter



Zutaten für die Füllung:

40	g	Butter
50	g	Zucker
1	TL	Zimtpulver
150	g	Puderzucker für den Guss

Die Milch erwärmen und in eine Schüssel geben. Die Hefe hineinbröckeln und mit 1 TL Zucker verrühren. Die Mischung zugedeckt 10 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Das Mehl über die Hefemischung sieben. Übrigen Zucker, das Ei, die Butter und die Zitronenschale dazugeben. Alles kräftig durchkneten, bis der Teig Luftblasen wirft. Den Hefeteig abdecken und an einem warmen Ort 1,5 Std. gehen lassen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einem Rechteck 40x50cm ausrollen.

Die Butter schmelzen. Die Teigplatte damit bestreichen. Den Zucker mit dem Zimt mischen und gleichmäßig auf den Teig streuen. Das Rechteck von der Längsseite her aufrollen und in 5 cm breite Stücke schneiden. Die Springform mit Butter ausstreichen, die einzelnen Schnecken in der Form anordnen und mit einem Küchentuch abgedeckt weitere 20 Min. gehen lassen. Den Kuchen bei 180°C 30-35 Min. backen.

Die Zitrone auspressen und den Saft mit dem Puderzucker zu einem glatten Guss verrühren. Den noch warmen Kuchen mit dem Guss überziehen.

Viel Freude beim Backen und guten Appetit.

