**Rezept – Zimtschnecken**

**Zutaten und Material:**

* 500g Mehl
* 250ml lauwarme Milch
* 3 Eier (ein Ei für den Teig und zwei Eier zum Bepinseln des Teiges)
* 80g weiche Butter
* 60g Zucker
* 1 Päckchen Trockenhefe
* 1 Prise Salz

**Hefeteig herstellen:**

* Mehl in eine Schüssel sieben, Trockenhefe dazugeben und gut mischen
* Lauwarme Milch, Ei, Butter und Salz zugeben
* Teig mit Küchenmaschine oder mit Kochlöffel und Händen gut durchkneten
* Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen
* Anschließend nochmals gut durchkneten

****

**Ofen vorbereiten:**

* Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
* Backblech mit Backpapier auslegen

**Schnecken herstellen:**

* Teig in vier gleichgroße Portionen aufteilen
* Jede der Teigportionen zu Rollen formen
* Rollen mit einer Nudelwalze zu Streifen ausrollen
* Zwei Eier in einer Schüssel verrühren und damit die Teigstreifen bepinseln
* Gewünschte Menge gemahlenen Zimts auf die Teigstreifen streuen

 ****

* Den bestreuten Teig einrollen und mit einem Messer in Schnecken teilen

 **** 

* Schnecken auf Backpapier und Backblech legen ca. 15 Minuten abgedeckt gehen lassen
* Vor dem Backen die Schnecken mit den verrührten Eiern bepinseln

 ****

**Backen der Schnecken:**

* Backzeit 20 bis 25 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze
* Fertige Schnecken auf einem Rost auskühlen lassen

 **** 

**Gutes Gelingen und guten Apetit wünscht euch Karolina!!!**