

Zimtschnecken-Cereals aus dem Thermomix®



© Zimtschnecken - Rezepte mit Herz



1 Std. 30 Min. + Wartezeit



leicht



700g

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|---------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | 20 g | Hefe |
| <input type="checkbox"/> | 120 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 600 g | Dinkelmehl |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Ei |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Prise Salz |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | weiche Butter |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | gemahlene Haselnüsse |
| <input type="checkbox"/> | 2-3 EL | Zimt |
| <input type="checkbox"/> | | Mehl zum Arbeiten |

Zubereitung

1. Hefe, **70 g** Zucker und Milch in den Mixtopf geben und 2 Min./37 °C/Stufe 1 auflösen. Mehl, Ei, Salz und **50 g** Butter hinzugeben und 2 Min./Teigstufe kneten. Teig zu einer Kugel formen und ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Mixtopf spülen und abtrocknen.
2. Inzwischen **50 g** Zucker, Haselnüsse und Zimt in einer Schüssel verrühren.
3. **50 g** Butter in den Mixtopf geben, 2 Min./60 °C/Rührstufe schmelzen, umfüllen.
4. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten. In zwölf gleichgroße Stücke teilen. Diese jeweils zu einem Rechteck von ca. 25 x 10 cm ausrollen, dann mit geschmolzener Butter bestreichen und mit Zimt-Nuss-Zucker bestreuen. Teigrechtecke längs in 9 Streifen teilen, diese quer dritteln (ergibt 27 Streifen). Streifen jeweils von der langen Seite her aufrollen. Mini-Zimtschnecken leicht flach drücken und auf mit Backpapier belegte Backbleche geben. Nacheinander im heißen Ofen ca. 15 Min. backen. Auskühlen lassen.

Zimtschnecken-Cereals nach Belieben mit Milch servieren.

Hinweis: Schneller geht es, wenn die Teigrechtecke einfach aufgerollt und in dünne Scheiben geschnitten werden, dann werden die Schnecken allerdings nicht so hübsch.

Nährwertangaben

kcal: pro Portion (50 g) ca. 275 kcal, 7 g E, 10 g F, 39 g KH