

Teig

Die mangelhafte Grammatik dieses Rezepts gilt als Authentizitätsmerkmal echter Schwedigkeit

Zutaten

700g	12dl	Mehl
400-450g	4 - 4,5dl	Milch
100g		Butter (zimbertemperiert weich oder geschmolzen)
1st		Ei
10g	1,5 tl	Salz
1,5 Packe		Trockenhefe
10-20g		Kardamom

Methode (mit Küchenmaschine)

1. Alles außer Butter zammischen in eine Schüssel
2. Langsam kneten 5 min
3. Schnell kneten 5 min
4. Butter reinhauen
5. Langsam kneten 5 min
6. Schnell kneten 5 min
7. 30 min zugedeckt rasten lassen

Zimtschnecken

1. Teig auf ne Tisch (oder Küchenbank oder whatever) legen und in 2 teilen
2. Jede teil ausrollen zum ein 3mm dickes Viereck
3. Volle viel Butter daraufspreaden, und Zimt und Zucker (Es handelt sich hier nicht um Gemüse oder sowas gesundes, ordentlich mit Butter und Zucker!)
4. Sammenrollen wie eine Biskuitrolle. Viele tighte rollen wird lustiger als wenige grobe.
5. Etwa 12 (ca 60g) schnecken ausscheiden pro Teighälfte und in Papierförmchen auf

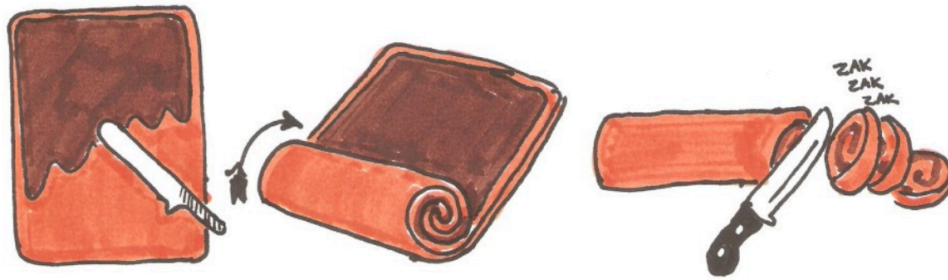
Blecke legen (so das "spiral" richtung dach schaut).

6. 1 gute Stunde gehen lassen
7. Mit Ei pinseln, Hagelzucker drüberstreuen und 8-12 minuten backen je nach größe. Sie sollen nicht zu dunkel rauskommen.

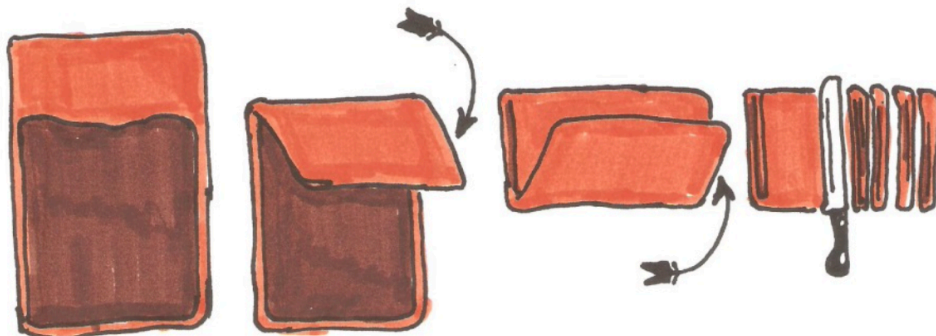
Denk drauf

- Wenn du keine Küchenmaschine hast, nimm doch ein bisschen weniger milch, damit es nicht quasi unmöglich wird zum kneten
- Butter + Zimt + Zucker kann man mit Erfolg als Spread vorbereiten
- Ohne Papierförmchen kann die Füllung rausrinnen und die Schnecken werden trocken
- Mann kann auch statt rollen (schritt 4) das Teigviereck zwei mal falten (wie ein G), Streifen ausschneiden, und eine Art Knote knoten. Das ist toll. Sonst ist es populär Streifen auf die Länge zu schneiden und ein Zopf zopfen.

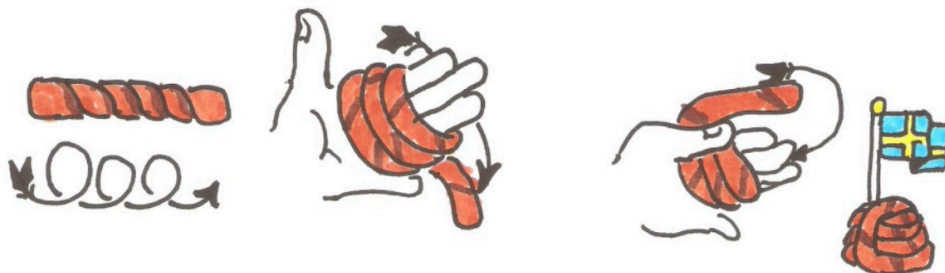
Viel Glück!



Zimt-Spread ausstreichen, Alles zusammenrollen, Schnecken ausschneiden



Zimt-Spread ausstreichen, „Leere Drittel überfalten, Überbleibende drittel ebenso, zakzakzak



Eine Streife drehen, um die fingern drehen, Ende festhalten und über zwischen die Fingern runtums ganze Schnecke queren und untern rein. Geschafft!