

Hanna's Zimtschnecken

Zutaten:

Für den Teig:

500g Mehl

200g Zucker

1 Päckchen Hefe

50ml Milch

2 Ei(er)

**Für die Füllung::**

20g Zimt

15g Weiche Butter

Für den Topping::

10g Frischkäse

5 teelöfel Vanilleextrakt

Zubereitung:

Als erstes vermischt man alle Trockenzutaten.

Dann gibt man die Milch und Eier langsam hinzu

Nun rührt man den Teig zu einer dickflüssigen Masse und lässt in eine halbe Stunde gehen

In der Zwischenzeit mischt man die Füllung.

Wenn der Teig dann aufgegangen ist rollt man ihn aus und streicht die Füllung drauf.

Jetzt rollt man den Teig zusammen und schneidet ihn in Scheiben.

Die Scheiben, die jetzt so aussehen wie Schnecken, muss man nebeneinander in ein Backblech legen.

Nun muss das Backblech eine Stunde bei 200 Grad im Ofen backen.

In der Zwischenzeit mischt man den Topping zusammen.

Wenn der Teig nach dem Backen 10 Minuten ausgekühlt ist, holt man ihn aus dem Backblech und schmückt ihn mit dem Topping.

Nun kann man die Zimtschnecken genießen.

Backzeit:

Hier kannst du nach andere Rezepten suchen: // Verlinken [Google](#)