

Easy Zimtschnecken

Arbeitsmaterialien:

- Rührschüssel
- Spatel
- Mixer
- Gabel
- Nudelholz
- Maßband
- Pizzaroller
- Auflaufform



Für die Schnecken:

240g Mehl	mit
1 EL Zucker	
4 TL Backpulver	und
1 TL Salz	vermengen
4 EL Butter	
1 Ei	und
120 ml Milch	vermischen und die trockenen Zutaten unterheben. Wenn der Teig zu klebrig ist, einfach noch ein bisschen Mehl unterkneten.

Für die Füllung:

22g Brauner Zucker	mit
3 TL Zimt	und
1,5 TL Milch	vermengen.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Auflaufform einfetten. Rollt den Teig mit einem Nudelholz aus und schneidet mit einem Pizzaroller 9 3cm x 35cm streifen aus. Bestreicht anschließend die Streifen mit der Füllung und rollt sie ein. Zum Schluss stellt die Rollen in die Auflaufform. Die Backzeit beträgt ca. 30 Minuten.

Für die Deko:

60g Puderzucker	mit
½ TL Vanilleextrakt	und
1 TL Milch	vermengen. Den Zuckerguss über die Zimtrollen gießen und fertig.