

ZIMTSCHNECKEN

mit SÜSSE OHNMACHT



#backenmitdenjungs

SEIT 2017
**Einbecker
Jung**

GEWÜRZ- & SPIRITUSMANUFAKTUR

ZUTATEN: 500g Mehl 1 Würfel Hefe
80g SÜSSE OHNMACHT 250ml lauwarme Milch
60g Zucker 230g Butter
1 Prise Salz 1TL Zitronenschale

1. Mehl, Zucker und Salz mischen und eine Mulde in der Mischung formen. Hefe in der Milch auflösen, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Teig 15min abgedeckt gehen lassen.
2. 70g weiche Butter und Zitronenschale zum Teig geben, kneten und danach 30min abgedeckt gehen lassen. Übrige Butter kühlen.
3. Den Teig auf bemehlter Fläche auf A4-Größe rechteckig ausrollen. Gekühlte Butter in Scheiben schneiden und eine Hälfte des Teigs damit belegen. (Rand lassen!) Den Teig zusammenklappen, Ränder festdrücken und ausrollen. Danach den Teig von einer Seite zu 2/3 klappen, die andere Seite drüberlegen und für 10min kühlen.
4. Den Teig auf ca. 65 x40cm ausrollen, mit Wasser bepinseln und mit SÜSSE OHNMACHT bestreuen. Danach den Teig über die lange Seite einrollen und in 4cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein Backblech legen und 15min gehen lassen.
5. Die Zimtschnecken im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 15-20min backen.

www.einbeckerjung.de



ZIMTSCHNECKEN
mit SÜSSE OHNMACHT