

Zimtschnecken/Cinnamon Rolls

Zutaten für ca. 15 Stück (Springform):

Teig		Zimtfüllung	
50 g	Dinkelmehl Type 630	60 g	geschmeidige Butter
400 g	Weizenmehl Type 550	60 g	brauner Zucker
170 g	Wasser	1 ½ Tl	gemahlener Zimt
10 g	Hefe	80 g	gehackte Pekannüsse
8 g	Salz	Frosting	
25 g	braunen Zucker	30 g	Frischkäse
Prise	gemahlene Kardamom	10 g	geschmeidige Butter
3	Eier (M)	60 g	Puderzucker
160 g	Butter	Prise	gemahlene Vanilleschote
Butter für die Springform			

Zubereitung:

1. **Teig**

Alle Zutaten außer Butter in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 10-15 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten.

Die Butter in Stücken zugeben und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Abdecken und etwa 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals kurz kneten, wieder abdecken und etwa 12 Stunden gekühlt reifen lassen.

2. Teig zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen.

3. Teig mit der geschmeidigen Butter bestreichen, gleichmäßig mit Zimt, Zucker und den Nüssen bestreuen.

4. Den Teig von der längeren Seite her einrollen und anschließend mit einem scharfen Messer (dünne Klinge) in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden.

5. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben in eine gebutterte Springform setzen.

Abdecken und 1 bis 2 Stunden gehen lassen, bis die Schnecken sich sichtbar vergrößert haben.

6. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Im heißen Backofen 5 Minuten bei 220 °C, dann 20 bis 25 Minuten bei 180 °C mit etwas Dampf goldbraun backen.

7. Alle Zutaten für das Frosting verrühren und auf die noch warmen Schnecken streichen.