

## Zimtschnecken/Cinnamon Rolls (lange Teigführung/buttrig)

Zutaten für etwa 15 Stück (Springform):

Teig	Zimtfüllung
50 g Dinkelmehl Type 630	60 g zimmerwarme Butter
400 g Weizenmehl Type 550	60 g brauner Zucker
170 g Milch	1 ½ Tl Zimtpulver
10 g Hefe	80 g gehackte Nüsse z.B. Pekannüsse
8 g Salz	<b>Frosting</b>
25 g braunen Zucker	30 g Frischkäse
Prise Kardamompulver	10 g zimmerwarme Butter
3 Eier (M)	60 g Puderzucker
120 g Butter	Prise gemahlene Vanilleschote
Butter für die Springform	

### Zubereitung:

#### 1. Teig

Alle Zutaten (außer Butter) in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 8 bis 10 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. Den Teig möglichst auf einem Schneidebrett zu einem Rechteck (etwa 50 x 30 cm) ausrollen.

3. Den 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 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.

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

Abdecken und etwa 1 Stunde gehen lassen, bis die Schnecken sich sichtbar vergrößert haben.

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

Im heißen Backofen 5 Minuten bei 200 ° 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.

## Zimtschnecken/Cinnamon Rolls (kurze Teigführung)

Zutaten für etwa 15 Stück (Springform):

Teig	Zimtfüllung
400 g Weizenmehl Type 550	60 g zimmerwarme Butter
250 g Milch	60 g brauner Zucker
25 g Hefe	1 ½ Tl Zimtpulver
40 g Puddingpulver/Vanille	80 g gehackte Nüsse z.B. Pekannüsse
25 g brauner Zucker	<b>Frosting</b>
8 g Salz	30 g Frischkäse
Prise Kardamompulver	10 g zimmerwarme Butter
40 g Butter	60 g Puderzucker
1 Ei (M)	Prise gemahlene Vanilleschote
Butter für die Springform	

### Zubereitung:

- Vorteig** Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.  
Lauwarme Milch, zerbröckelte Hefe und etwas Mehl vom Rand in der Mulde zu einem weichen Vorteig verrühren.  
Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und abgedeckt 20-30 Minuten gehen lassen.
- Teig** Vorteig mit dem restlichen Mehl und den weiteren Zutaten (außer Butter) in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.  
Butter in Stücken zugeben und weiter kneten bis sich der Teig von der Schüssel löst.  
Nochmals 30-40 Minuten gehen lassen.
- Den Teig möglichst auf einem Schneidebrett zu einem Rechteck (etwa 50 x 30 cm) ausrollen.
- Teig mit der zimmerwarmen Butter bestreichen, gleichmäßig mit Zimt, Zucker und den gehackten Nüssen bestreuen und von der längeren Seite her aufrollen.
- Die Rolle mit einem scharfen Messer (dünne Klinge) in etwa 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Scheiben aufrecht in eine große gefettete Springformen (30 cm) setzen.
- Schnecken ca. eine ½ Stunde abgedeckt gehen lassen.  
Bis die Zimtschnecken sich sichtbar vergrößert haben.
- Backofen auf 200 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen – Schnecken 25-30 Minuten backen.
- Alle Zutaten für das Frosting verrühren und auf die noch warmen Schnecken streichen.