

Methodenmittwoch #kjgbacken



270ml Milch erwärmen und 60g Butter darin zergehen lassen. 500g Mehl, 50g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Päckchen Trockenhefe vermischen.

Milch unter die Mehlmischung rühren und mindestens 5 Minuten mit einer Küchenmaschine kneten. Den Teig 45 Minuten lang an einem warmen Ort stehen lassen.

Für die Füllung:

100g weiche Butter, 70g Zucker und 3TL Zimt vermischen.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Zu einer Rolle aufrollen und in Scheiben schneiden. Die Zimtschnecken bei 180°C für 25 Minuten backen.