

Zimtschnecke

Zutaten (reicht für 1 Backblech)

500 g Mehl

1/2 Würfel Germ (Hefe)

50 g Butter (warm)

250 ml Milch

1 Prise Salz

30 g Zucker

Zutaten zu einem Teig verkneten und danach etwa 30 min. rasten lassen.

Teig rechteckig ausrollen und mit zerlassener Butter bepinseln.

Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Einrollen und ca. 2 cm breite Scheiben runter schneiden.

Mit einem verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Heißluft, 180° Grad, ca. 20 min. backen.