

ZIMTSCHNECKEN

TEIG

900 g MEHL
100 g ZUCKER
SALZ, KARDAMOM



150 g BUTTER
42 g HEFE
500 g MILCH, LAUWARM!!!



" FÜLLUNG

100 g BUTTER
75 g ZUCKER
2 EL ZIMT



GESCHMEIDIGE
MASSE

- ALLE ZUTATEN ZUSAMMEN KNETEN, BIS DER TEIG GESCHMEIDIG, GLATT IST
- AUF BEMEHLTER ARBEITSFLÄCHE ZU KUGEL FORMEN
- 30 MIN GEHEN LASSEN
- IN ZWEI TEILE, AUSROLLEN 25 x 50 cm
- FÜLLUNG BESTREICHEN, AUFROLLEN
- 30 MIN GEHEN LASSEN 180 °C ≈ 17 min