

# Zimtschnecken Brot



## Einkaufsliste:

1 Kastenform  
Für den Teig:  
1Pck Trockenhefe/25g frische Hefe  
450g Mehl,  
80g brauner Zucker  
50g weiche Butter,  
180ml lauwarme Milch  
1 TL Vanillemark  
1TL Zimt  
1TL gemahlene Kardamom  
Prise Salz  
Für die Füllung:  
70g Butter  
70g brauner Zucker  
2TL Zimt  
½ TL gemahlene Kardamom  
1/2TL Vanillemark  
Hagelzucker zum Bestreuen  
1Eigelb + 1EL Milch

## So wird's gemacht:

Zunächst Hefe mit dem Zucker und lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen (Masse sollte leicht Bläschen schlagen).

Nun Mehl hinzugeben und auf das Mehl die restlichen Zutaten geben. Gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Platz 120 Minuten ruhen lassen.

Derweil Zucker, Zimt, Kardamom und Vanille mischen. Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen, mit der weichen Butter bestreichen. Zucker-Zimt-Mischung auf dem Teig verteilen. Teig der Länge nach einrollen. Rolle auf ein Backpapier legen, in zwei Hälften schneiden und die beiden Rollen nebeneinander legen.

Nun beide Stränge in je 2 cm dicke Scheiben einschneiden, nicht komplett durchschneiden, sondern den Boden zusammen lassen. Diese Scheiben etwas nach links und rechts außen (im Wechsel) legen, sodass die Zimtfüllung sichtbar wird.

Backpapier an den Seiten und den Enden etwas über den Teig klappen und das Brot zusammen schieben bis der Teig in eine Kastenform passt.

Teig auf dem Backpapier in eine Kastenform legen und die Zimtschnecken nach Belieben in Form legen. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Eigelb und Milch verquirlen, Brot einpinseln und mit Hagelzucker bestreuen. Herd auf 180° Ober/Unterhitze C vorheizen und Brot 30-45 Minuten goldbraun backen, ggf. mit Alufolie abdecken. Leicht abkühlen lassen und stürzen. Schmeckt pur oder auch leicht mit Butter bestrichen.