



Zimtschnecken-Kranz

... im Weihnachtslook

Einkaufsliste

Für 2x20 cm Kränze (oder einen großen 30 cm Kranz)

Für den Teig:

- 200 ml lauwarme Milch
- 7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 80 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 500 g Mehl (Type 550)
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei
- 80 g + 1 TL weiche Butter

Füllung:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 TL Zimt
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Mehl

Außerdem:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 2 EL Hagelzucker nach Belieben

So wird's gemacht

Für den Teig

Milch, Hefe und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Zehn Minuten abgedeckt ruhen lassen. Mehl, Salz, Vanillezucker, Ei und Butter hinzugeben und alles etwa zehn Minuten verkneten bis ein elastischer, homogener Teig entstanden ist. Mit 1 TL Butter einreiben und abgedeckt 120 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung

Butter, Zucker, Zimt und Vanillezucker in eine Schale geben und gut verrühren.

Backofen auf 200 °C Umluft (210 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen

Fertigstellung:

Den Teig in zwei Teile teilen und jeweils zu einem langen Rechteck (ca. 30 cm lang, 15 cm breit) ausrollen. Mit der Zimtmasse komplett und gleichmäßig bestreichen, Mehl darüber sieben. Teig der Länge nach einrollen und die Ende dünn abschneiden, sodass die Enden gleichmäßig sind. (Die beiden Minischnecken können extra gebacken werden.) Die beiden Enden zu einem Kreis verbinden, auf ein Backpapier legen.

Mit einer Schere so angeschrägt einschneiden (ca. 1,5-2 cm dick), dass der Boden noch ganz bleibt, die Schnecken sichtbar werden. Schnecken im Wechsel nach innen und außen legen bis der Kranz komplett fertig ist.

Eigelb und Milch verquirlen und den Kranz einstreichen, nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen.

Kranz 20-25 Minuten goldbraun backen. Den zweiten Kranz ebenso vorbereiten oder einen großen backen. Dieser muss ca. 35-40 Minuten gebacken werden.