

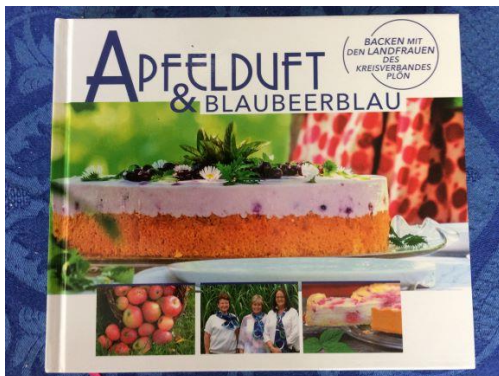
Das aktuelle Rezept von Renate-M. Jacobshagen
vom KreisLandFrauenVerband Plön e. V.

<https://www.kreislandfrauenverband-ploen.de>

In unserer Reihe „Mahlzeit! MarktTreff“ verraten MarktTreff-Köchinnen und -Köche sowie LandFrauen einige ihrer Lieblingsrezepte: typische Gaumenfreuden aus dem echten Norden, einfach nachzukochen oder nachzubacken, meist mit regionalen Zutaten, die es in vielen der MarktTreff-Dorfläden zu kaufen gibt. Heute:

Zimtschnecken

Jetzt in der Adventszeit wird so manche Küche zur Backstube, in der die eine oder andere Leckerei gezaubert wird. Wie wäre es denn mit herrlichen Zimtschnecken? Das Rezept stammt aus einem Backbuch des KreisLandFrauenVerbandes Plön (zu beziehen über die oben angegebene Website). Viel Spaß beim Backen!



Zutaten für ca. 4 Personen:

500 g Mehl	<u>Füllung:</u>
1 Würfel Hefe	150 g weiche Butter
200 ml Milch, lauwarm	85 g Zucker
2 EL Zucker	2 EL Zimt, gemahlen
100 g weiche Butter	1 verquirltes Ei
2 Eier	zum Bestreichen
½ TL Kardamom	
1 Prise Salz	

So wird's gemacht:

Mehl in eine Schüssel sieben, in einer Mulde die Hefe mit der lauwarmen Milch und etwas Zucker auflösen und verrühren. Den Vorteig 15 Minuten gehen lassen. Dann mit den übrigen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig herstellen und nochmals 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Gut durchkneten und in zwei Teile teilen. Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung: Butter, Zucker und Zimt verrühren. Den einen Teil des Teiges zu einem Rechteck von 25 x 40 cm ausrollen, mit der Hälfte der Füllung bestreichen, von der langen Seite aufrollen und in 15 Scheiben schneiden. Jede Scheibe jeweils in eine Muffinform legen und mit dem Ei bestreichen. Mit der anderen Hälfte des Teiges genauso verfahren.

Schnecken bei 220 Grad ca. 10 Minuten backen.

Lassen Sie es sich schmecken: Mahlzeit! MarktTreff