Mahlzeit!
MarktTreff

Viele weitere Ideen zum Nachkochen finden Sie auch online:
www.markttreff-sh.de/de/lieblings-rezepte

Frühling 2025

Das aktuelle Rezept von den KreisLandFrauen Herzogtum Lauenburg

www.landfrauen-herzogtum.de

Der Frühling blüht auf, wir freuen uns auf nette Stunden im Grünen.

Dabei sind Zimtschnecken in aller Munde.

Hier ein beliebtes Rezept, dankenswerterweise entnommen aus dem anregenden „Das Kochbuch Herzogtum Lauenburg – Genuss zwischen Knicks, Wäldern und Seen“ des dortigen KreisLandFrauenVerbands.

Zimtschnecken

Die Zutaten – Die Zubereitung:

125 – 150 g Butter	schmelzen,
500 ml Milch	dazugießen,
50 g Hefe	hineinbröseln und verrühren. Dann
50 g Zucker	mit
1/2 TL Salz	und
850 g Mehl	dazugeben und verschlagen, den Teig gehen lassen.
	Danach den Teig ausrollen, mit
Butter (zerlassen)	und
Zimt, Zucker	bestreichen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden; die Streifen zu Schnecken formen.
1 Ei	verquirlen und die Schnecken bestreichen.
	Auf einem gefetteten Backblech bei 250 °C etwa 8 bis 10 Minuten goldbraun backen.

Extra-Tipp:

Wer einmal die schwedische Variante der Zimtschnecke ausprobieren möchte – hier im Foto – kann einfach noch etwas Kardamom draufstreuen.

Fertig ist der Frühlingsgenuss!