



## Dänische Zimtschnecken

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

---

225 g	Butter	500 ml	Milch
1 kg	Mehl	250 g	Zucker
1 TL	Salz	1 EL	Zimt
1 TL	Kardamom	1 Würfel	frische Hefe
	Hagelzucker	1-2	Eier

### Zubereitung

- 
1. 150 g Butter langsam in einem Topf schmelzen. Milch dazu geben und das Gemisch leicht erhitzen, aber nicht kochen.
  2. Dann einen Würfel frische Hefe über das Gemisch krümeln und warten bis die Hefe sich aufgelöst hat.
  3. Vom Mehl 2-3 EL beiseite legen, danach das Mehl in einer großen Rührschüssel mit 150 g Zucker, Salz und Kardamom vermischen.
  4. Das Milchgemisch dazu geben und mit dem Rührgerät ordentlich verkneten, bis ein geschmeidiger, glatter Teig entsteht.
  5. Die Schüssel mit einem nassen Handtuch überdecken und den Teig bei Zimmertemperatur mindestens 40 Minuten ziehen lassen.
  6. Ofen einschalten auf 250°C Ober- und Unterhitze.
  7. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und Teig bis auf 1cm Dicke ausrollen.
  8. Die restlichen 75g Butter schmelzen und den ausgerollten Teig damit bestreichen.
  9. Anschließend den restlichen Zucker und Zimt vermischen und über den Teig streuen.
  10. Den Teig nun aufrollen und aus der Rolle fingerdicke Scheiben schneiden.
  11. Die Scheiben großzügig auf dem Backblech verteilen, mit etwas Eigelb bepinseln und im Ofen 5-8 Minuten backen.

*Nach Belieben können die Zimtschnecken nach dem Backen noch mit Hagelzucker bestreut oder mit Zuckerguss bepinselt werden.*

*Dafür werden Puderzucker und Zitronensaft zu einer zähflüssigen Masse verrührt.*