Zimtschnecken

Zutaten für 10-15 Schnecken

250 ml Milch	auf etwa 40 °C erwärmen und darin
75 g Butter	schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und
75 g Zucker	sowie
1 Pck. Vanillezucker	einrühren und auflösen lassen. Anschließend
1 Pck Hefe oder Trockenhefe	darin auflösen und 10 Minuten arbeiten lassen.
440 g Weizenmehl	mit
60 g Vollkornweizenmehl	
½ TL Salz	und
½ TL Kardamom	mischen. Die Hefemilch zugeben und alles fest zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel geben mit einem feuchten Küchen-handtuch bedecken an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.
70 g Zucker	mit
2 TL Zimt	und
1 TL Orangenschalen	mischen.
70 g Butter	schmelzen aber nicht heiß werden lassen.
1 Ei	in einer kleinen Schüssel mit
1 EL Milch	verquirlen. Den Teig halbieren und jeweils eine dünne, rechteckige Fläche ausrollen. Die Teigflächen mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung dick bestreuen. Die Teigstücke zu einer Wurst rollen und in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech legen und noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Die Schnecken mit dem verquirlten Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 5 – 8 Minuten backen. Unter einem Handtuch kurz abkühlen lassen und warm servieren.

Eventuell noch mit Zuckerguss garnieren