SCHOKO-ZIMT-SCHNECKENMUFFINS

5 bei 51 Bewertungen

1 h 50 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30-40 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig auf eine Größe von ca. 30 x 60 cm ausrollen. Zimt und Zucker gut vermischen.

3. Den ausgerollten Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit der Zucker-Zimt-Mischung und den Schokodrops bestreuen und zu einer Rolle aufrollen. Von der Rolle ca. 3 cm breite Scheiben abschneiden und diese in eine Muffinform oder in eingefettete Tassen legen.

4. Die Schnecken mit dem restlichen verquirlten Ei bestreichen und nochmals für 10-15 Minuten rasten lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20-25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 12 STÜCK

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
625 g	Weizenmehl 700
75 g	Zucker
7 g	Salz
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

1	verquirltes Ei
35 g	Zucker
5 g	Zimt
50 g	Schokodrops

1 Muffinblech oder Tassen