

ZIMTSCHNECKEN-TORTE

★★★★★ 4.9 bei 73 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Einfach ein besonderes Frühstück – leckere Zimtschnecken und eine Tasse Kaffee. Für mich der perfekte Start in den Tag.

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, Zitronensaft und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Den Teig dünn zu einem Rechteck ausrollen, mit dem verquirten Eigelb bestreichen (etwas davon für später aufheben) und die Zucker-Zimt-Mischung daraufstreuen. Jetzt zu einer Rolle einrollen und ca. 3 cm breite Stücke abschneiden. Die Schnecken in einer Tortenform nebeneinander anordnen.
- 3 Nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen und danach mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen.
- 4 Die ausgekühlte Zimtschnecken-torte mit der Zuckerglasur bestreichen. Dazu Eiklar und Staubzucker gut miteinander verrühren und die Glasur am besten mit einem Pinsel auftragen.



Natürlich kann man diese Zimtschnecken auch einzeln auf



Zutaten

FÜR 12 STÜCK

TEIG

| | |
|-------|---------------------------|
| 250 g | lauwarme Milch |
| 1 | Ei |
| 625 g | Weizenmehl 700 |
| 100 g | Zucker |
| 8 g | Salz |
| 1 | Spritzer Zitronensaft |
| 42 g | frische Germ (= 1 Würfel) |
| 100 g | zimmerwarme Butter |

FÜLLE

| | |
|------|--------|
| 30 g | Zucker |
| 3 g | Zimt |
| 1 | Eigelb |

ZUCKERGLASUR

| | |
|-------|-------------|
| 1 | Eiklar |
| 150 g | Staubzucker |

einem Backblech backen.