ZIMTSCHNECKEN-TORTE

4.9 bei 73 Bewertungen

1 h 30 min | Süßer Germteig | 40 min | Heißluft | 180 Grad | 30 min

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 verquirlten 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 Zimtschneckentorte mit der Zuckerglasur bestreichen. Dazu Eiklar und Staubzucker gut miteinander verrühren und die Glasur am besten mit einem Pinsel auftragen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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.