

ZIMTSCHNECKEN TORTE

★★★★★ 4.9 bei 43 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Einfach ein besonderes Frühstück – lecke Zimtschnecken und eine Tasse Kaffee... für mich der perfekte Start in einen tollen Tag...!!!

Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen süßen Germteig zubereiten und diesen ca 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Dieses mit dem verquirlten Dotter bestreichen und die Zucker Zimt Mischung darauf streuen. Jetzt zu einer Rolle einrollen und ca 3 cm breite Stücke abschneiden. Die Schnecken in eine Tortenform schichten.
- 3** Nochmals ca. 10 min rasten lassen und danach mit dem Eigelb bestreichen. Bei 180°C ca. 30 min backen.
- 4** Die ausgekühlten Zimtschnecken mit der Zuckerglasur bestreichen. Dazu Eiklar und Staubzucker gut miteinander verrühren und die Glasur am besten mit einem Pinsel auftragen.



Natürlich kann man die Zimtschnecken auch ganz normal einzeln auf einem Backblech backen.



Zutaten

FÜR 12 STÜCK

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 625 g Weizenmehl 700
- 100 g Zucker
- 8 g Salz
- 1 Zitrone - davon etwas Saft
- 40 g frische Germ
- 100 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

- 30 g Zucker
- 3 g Zimt
- 1 Eidotter

ZUCKERGLASUR

- 1 Eiklar
- 150 g Staubzucker