

## Zimtschnecken

ca. 6 Personen, ungefähr 60 Minuten

### Zutaten:

für den Teig:

- 1 Würfel Germ (42g)
- 250ml Milch
- 500g Weizenmehl
- 100g weiche Butter
- 80g Zucker
- 1 Ei
- Prise Salz

für die Zimtfüllung:

- 50g Marzipanrohmasse
- 1,5 EL Semmelbrösel
- 50g Butter
- 1 TL Wasser
- 50g Zucker
- 1 TL Zimt

zum Verzieren:

- 1 EL Wasser
- 1 Ei
- Prise Salz
- Hagelzucker

### Werkzeuge:

- kräftige Hände zum Kneten oder Mixer
- Reibe
- Backofen
- Schüssel

### Zubereitung:

1. Zuerst den Germwürfel zerbröseln und in der leicht erwärmten Milch auflösen.
2. Dann das Mehl in eine Schüssel geben, die Milch-Germ-Mischung dazugeben und untermengen.
3. Nun die Butter, den Zucker, das Ei und eine Prise Salz dazugeben und gut verkneten.
4. Den Teig in der Schüssel zudecken und 30min rasten lassen.
5. In der Zwischenzeit wird die Füllung vorbereitet.

6. Dazu die Marzipanrohmasse reiben. Das ist gar nicht so einfach, weil die Masse weich ist.
7. Das geriebene Marzipan mit flüssiger Butter, Zucker, Semmelbrösel, Wasser und Zimt verrühren.
8. Anschließend Teig auf einer Arbeitsfläche mit Mehl ausrollen.
9. Den Rand des Teigs mit etwas Wasser bepinseln und den Rest mit der Zimtfüllung bestreichen.
10. Den Teig dann zusammenrollen und in 2-3cm lange Stücke schneiden.
11. Die Schnecken auf dem Backblech mit etwas Abstand auflegen und wieder 30min aufgehen (rasten) lassen.
12. Backrohr auf 250 Grad aufheizen.
13. Die aufgegangenen Schnecken mit dem Ei-Salz-Wasser Gemisch bepinseln.
14. Hagelzucker darüber streuen und 7min in das Backrohr!