



Zimt-Hefeschnecken mit Birnel

Zutaten

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe (1/2 Würfel)
- 1 TL Zimt
- 80 g Margarine
- 2.5 dl lauwarme Milch
- 3 EL Birnel
- Mehl zum Auswallen

Für die Füllung

- 50 g Margarine
- 6 EL Birnel
- 2 TL Zimt
- 1/2 TL Kardamompulver
- 3 EL gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

1. Die Hefe in der Milch verrühren. Die Margarine erwärmen bis sie flüssig ist. Alles mit Mehl, Salz, Milch, Zimt und Birnel zu einem geschmeidigen Teig vermischen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden aufgehen lassen.
2. Für die Füllung: In einer Schüssel Margarine, Birnel, Haselnüsse und Zimt vermischen.
3. Den Teig auf etwas Mehl zu einem 3 cm dicken Rechteck auswallen. Die Haselnussmasse darauf streichen. Zu einer Rolle aufrollen, in ca. 12 Scheiben (1 cm dick) schneiden.
4. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit etwas Wasser bepinseln. In den Backofen schieben und auf 200 Grad einstellen. Ca. 15-20 Minuten backen (inkl. Aufwärmzeit des Backofens)
5. Tipp: Wenn man anstelle eines Schnecken einen Knoten backen will, die Scheiben wie auf dem Bild etwas verdreht in Muffinformen drücken und so backen.

Dieses Rezept drucken