Zimtschnecken mit Sauerteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

275 G	Mehl
140 G	Weizensauerteig
125 G	Milch
30 G	Butter
30 G	Zucker
1 PRISE	Salz
1	Ei
2 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Den Teig rechteckig ausrollen, mit Butter bestreichen, mit Zucker und anschließend mit Zimt bestreuen.
3. Danach den Teig einrollen, mit einem scharfen Messer ca. in 2,5 cm breite Stücke schneiden und auf ein Blech setzen.
4. Bei 190 ° ca. 20 Minuten backen.

SEMINAR BÄUERINNEN