



Zimt-Kardamom-Hefeschnecken

zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
2 EL Wasser
80 g Zucker
500 g Mehl
250 g Milch
1 Ei
1 Eiweiß
1 TL Salz
1 TL Kardamom (gemahlen)
100 g Butter (weich)

100 g Butter
50 g brauner Zucker
1 TL Zimt
1 TL Kardamom (gemahlen)

1 Eigelb
2 EL Wasser
40 g Hagelzucker



zubereitung

Hefe, Zucker und Wasser in einer Rührschüssel glattrühren. Übrige Zutaten hinzufügen und in der Küchenmaschine in ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Beim Mehl nehme ich meistens eine Mischung aus Vollkorn- und weißem Weizenmehl oder Dinkelmehl.

Den Teig zu einer Kugel formen und in einer abgedeckten Schüssel ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig auf einer bemehlten Backmatte zu einem ca. 60 x 40 cm großen Viereck ausrollen und mit zerlassener Butter bestreichen.

Zucker mit Zimt und Kardamom vermischen und gleichmäßig auf der gebutterten Oberfläche verteilen.

Den Teig zu einer Rolle aufrollen und trapezförmig in 18 gleichgroße Stücke teilen. Die Teigstücke mit der schmalen Seite nach oben auf zwei Backblechen verteilen. Mit einem Kochlöffelstiel eindrücken, damit die typische Schneckenform entsteht.



Eigelb und Wasser verrühren und die Oberfläche der Schnecken damit bepinseln. Nach Geschmack mit Hagelzucker bestreuen.

Die Backbleche in den kalten Ofen schieben, den Ofen auf 170 Grad Heißluft schalten und die Schnecken 18-20 Minuten backen.

Die Schnecken schmecken sowohl lauwarm, als auch abgekühlt.

