

# ZIMTSCHNECKEN

AUS FEINEM HEFETEIG


**STÜCK**

12 à 100g


**ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT**

4 Stunden


**ZEIT AM BACKTAG**

4 Stunden


**SCHWIERIGKEITSGRAD**

1 / 3

## ZUTATEN

### DAMPFL

320g	Milch (28-30°C)
320g	Weizenmehl 480
16g	Backhefe

### HAUPTTEIG

160g	Weizenmehl 480
80g	Butter
40g	Dotter (2 Stk.)
20g	Zucker
15g	Schlagobers
10g	Rum
10g	Vanillezucker
6g	Salz
80g	Rosinen
40g	Rum
40g	Wasser
	(am Vortag vermischt)
	Zimt-Zucker

## 1. DAMPFL

Für den Vorteig warme Milch, Weizenmehl und Backhefe klumpenfrei verrühren und zugedeckt für 1-2 Stunden reifen lassen.

## 2. HAUPTTEIG

Die restlichen Zutaten zum Vorteig hinzugeben und die gesamte Masse mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem seidigen, glatten Teig auskneten. Mit der Hand wird dies ca 10-12 Minuten, mit der Küchenmaschine 8-10 Minuten dauern. Den fertig auskneteten Teig nun für 30-40 Minuten zugedeckt rasten lassen.

## 2. Aufarbeitung

Den reifen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig zu einem großen Rechteck formen. Dieses mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zimt-Zucker und Rumrosinen bestreuen und zusammenrollen. Rosinen, Rum und Wasser sollten am Tag davor vermischt werden.

Das zusammengerollte Rechteck in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder in ausgefettete Backformen legen. Die Teiglinge nach dem Formen für 20-30 Minuten rasten lassen.

### Backen

Die entspannten Teiglinge nun in das auf 180°C vorgeheizte Backrohr geben, leicht beschwaden und am Blech für 15 und in der Backform für 20-23 Minuten backen. Die Zimtschnecken können nach dem Backen mit einer Zitronensaft-Zuckerglasur abgestrichen werden.

### Hard Facts Hauptteig


**Teigtemperatur** 24-27°C

**Teigruhe** 30 min

**Backtemperatur** 180°C

**Backdauer** 15 / 20-23 min