

# Zimtschneckenkranz



## Für den Hefeteig:

250ml (Hafer-)Milch  
60g weiche Butter in Stücken  
500g Mehl  
60g Zucker  
1/2 Würfel Frischhefe  
1 Prise Salz

## Für die Füllung:

100g weiche Butter  
75g Zucker  
2,5TL Zimt  
1 TL dunkles Kakaopulver

Milch und Butter vorsichtig erwärmen (nicht zu heiß!), bis die Butter geschmolzen ist. Mehl, Zucker und Hefe in eine Rührschüssel geben. Warme Butter-Milch Mischung hinzufügen und per Hand oder mit dem Knethaken des Rührgeräts oder der Küchenmaschine ordentlich verkneten. Salz hinzugeben und weiterkneten, bis der Teig schön geschmeidig ist. Schüssel abdecken und den Teig eine Stunde an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen. Für die Füllung alle Zutaten zu einer glatten Mischung aufschlagen. Eine Kuchenform (ca. 2l Volumen) mit weicher Butter einfetten. Den aufgegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Unterlage kurz kneten und mit dem Nudelholz ca. 40x30 cm groß ausrollen. Mit der Zucker-Zimt Mischung bestreichen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in etwa 2 cm dicken Scheiben schneiden. Die Scheiben in die Form schichten. Form abdecken und den Teig weitere 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form für 25-30 Minuten in den Ofen geben. Aus dem Ofen holen, nach 10 Minuten aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

Nach Wunsch mit Zuckerguß bestreichen.

Rezept gefunden bei [www.zuckerzimtundliebe.de](http://www.zuckerzimtundliebe.de)

*Stautenhof*  
MEIN BIOHOF