

## Rezept für Zimtschnecken

Bei den Rezepten ist und nicht die Masse, sondern die Qualität wichtig. Was nützen euch 10 Rezepte, die wir nicht selbst getestet und für gut befunden haben? Deswegen gibt es hier nur ein oder zwei Rezepte zur Sendung, die wir dann aber auch selbst entworfen oder vorher zumindest gekocht oder gebacken haben. Davon zeugen die Fotos :)

Zu Imbolc gibt es diesmal ein ganz besonders leckeres Rezept, welches ich (Wurzelfrau) aus meiner Arbeit im Kindergarten kenne. Es sind die wundervollen Zimtschnecken. Ich finde, sie passen hervorragend zu Imbolc, denn auch wenn Zimt hierzulande eher ein weihnachtliches Gewürz ist, so hat es doch die Eigenschaft, zu durchwärmen, was mir für dieses Fest sehr passend erscheint.

Nun also zu unseren Zimtschnecken.

So sollen sie später aussehen:



Die Zimtschnecken, werden aus einem einfachen Hefeteig gemacht. Man beachte, dass die folgenden Angaben ungefähre Angaben sind, denn ich backe Hefeteig mittlerweile eher nach Gefühl, als nach Maßangaben:

Für den Teig:

- ⊘ 500g Vollkornweizenmehl
- ⊘ einen halben Würfel Hefe (kann auch etwas mehr sein, ich geize nicht mit Hefe)
- ⊘ 60g weiche Butter
- ⊘ lauwarmes Wasser
- ⊘ etwas Zucker

Für Innen:

- ⊘ Zimt und Zucker (Wahlweise Honig oder Vollrohrzucker)
- ⊘ Etwas zerlassene Butter

Zuerst geben wir das Mehl in eine Schüssel und drücken eine Mulde hinein, in welche wir die Hefe bröseln. Obenauf geben wir etwas Zucker und einen guten Schuss lauwarmes Wasser, sowie weiche Butter (man kann diese zerlaufen lassen, dann darf sie aber nicht

mehr heiß sein, weil sonst die Hefe kaputt geht). Dies habe ich einige Minuten gehen lassen und dann mit ausreichend Wasser zu einem glatten Teig verknetet. Ich finde es ja immer wichtig, Hefeteig mit der Hand zu machen, das unterstützt das Gefühl, in einem Schaffensprozess zu stehen und man entwickelt ein sehr gutes Gespür für den Teig. Der Teig ist dann fertig, wenn er nicht mehr an den Händen klebt, aber noch gut zusammenhält und ein wenig feucht ist.



Nun wird der Teig zum Ruhen zugedeckt, denn er mag es schön warm. Wir warten, bis er etwa die doppelte Größe erreicht hat.



Dann zerlassen wir etwas Butter, nehmen die Hälfte des Teiges und rollen sie sehr dünn aus. Der Teig wird dann mit der Butter bestrichen und dick mit Zucker und Zimt eingestreut. Anschließend rollen wir ihn ein und haben nun eine lange Wurst. Das machen wir auch mit der zweiten Hälfte des Teiges und anschließend schneiden wir die Teigrollen in Stücke und geben sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Die Schnecken müssen ca. 15-20 min. auf 180 Grad Umluft backen (alles andere dauert etwas länger). Und dann sehen die guten Stücke wie folgt aus:



Am Besten schmecken sie lauwarm :)  
Guten Appetit!

---

### Leider notwendige Notiz am Ende:

Alle Inhalte in diesem Dokument sind Eigentum von Spirit Voice. Das heißt, sie dürfen ausschließlich zum privaten Gebrauch verwendet werden. Es ist nicht gestattet, sie weiterzureichen oder irgendwo zum Download anzubieten. Eben so wenig dürfen sie verkauft oder als jemandes anderen Eigentum ausgegeben werden. Jeder darf jedoch einen Link auf unsere Seite setzen, auf der wir dieses Dokument zum offiziellen Download anbieten ;)