

# „August-Weizenbrot“

## Zimtschnecken

Backofen 250°C, Heissluft 200°C  
Ca. 40 Stück

150 g Margarine  
5 dl Milch  
1 Würfel frische Hefe (42 g)  
½ TL Salz  
90-135 g Zucker (1-1½ dl)  
2 TL gemahlenes Kardamom  
780 g Weissmehl (13 dl)

Die Margarine in einem Kochtopf  
schmelzen lassen. Mit der Milch  
zusammen bis 37°C erwärmen.

Die frische Hefe mit etwas von der warmen Milchmischung in einer  
Schüssel verrühren. Dann die ganze Flüssigkeit in die Schüssel  
giessen und mit Salz, Zucker, Kardamom und ungefähr 700 g Mehl  
(ca. 12 dl) mischen. Den Teig glatt und geschmeidig verarbeiten bis  
sich den Teig von der Schüssel löst. Mit ein bisschen Mehl  
bestreuen und den Teig ca. 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig mit dem restlichen Mehl verarbeiten. Der Teig halbieren  
und jede Hälfte auf ca. 45 x 35 cm auswallen. Zucker und Zimt  
mischen. Margarine auf den Teig streichen und mit dem  
Zucker-Zimt-gemisch bestreuen. Den Teig zusammenrollen und in  
ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. In Papierbackförmchen  
verteilen und ca. 20 Minuten gehen lassen.

Mit Ei bepinseln und mit Hagelzucker und den gehackten Mandeln  
bestreuen. Die Zimtschnecken ca. 9 Minuten in der Mitte des  
vorgeheizten Backofens  
backen.



Füllung:  
75-100 g Margarine  
180 g Zucker (2 dl)  
4 TL Zimt

Zum Bepinseln:  
1 Ei  
Hagelzucker  
Gehackte Mandeln

