



Dickmann's Zimtschnecken

Das muss der Dufthimmel sein!
In Zimtbutter gerollter Hefeteig frisch aus dem Backofen – da schmilzt nicht nur Zuckerguss dahin. Mit diesem schwedischen Klassiker wird die ganze Familie verzaubert.

Zeitaufwand: 3 Std. **Schwierigkeit**

Zubereitungszeit: **1 Std.**

■ ■ ■ Mittel

Backzeit: **1 Std.**

Kühlzeit: **1 Std.**

Zutaten

Für den Hefeteig

- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 250 ml lauwarme Milch (3,5% Fett)
- 1 Ei (M)
- 60 g Zucker
- 1 TL Salz
- 80 g Butter, Zimmertemperatur, plus extra zum Einfetten der Backform
- 550 g Mehl (Type 405), plus 2 EL zum Bearbeiten

Für die Füllung

- 80 g Butter
- 60 g Zucker
- 4 TL Zimt

Für die Garnitur

- 60 g Butter
- 9 Super Dickmann's

Zubereitung

1. Die Hefe in der Milch auflösen. Das Ei verquirlen, einen Esslöffel davon abnehmen und beiseitestellen. Das übrige Ei mit Zucker, Salz, Butter und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Die Hefe-Milch hinzufügen und erneut verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Für die Füllung die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit Zucker und Zimt verrühren. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Schaummasse beiseitestellen. Die Waffeln im Blitzhacker in kleine Stücke mixen.
3. Eine Auflaufform (30 x 20 cm) einfetten und den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Die Zimt-Füllung auf dem Teig verteilen und den Teig von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in 4 cm breite Scheiben teilen und nebeneinander in die Auflaufform legen. Die Schnecken mit dem übrigen Ei bestreichen und mit den zerkleinerten Waffelböden bestreuen. Im Ofen (Mitte) 35 bis 45 Min. backen bis sie goldbraun sind.
4. Für die Garnitur die Butter schmelzen und mit der Super Dickmann's Schaummasse verrühren. Die Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen 5 Min. abkühlen lassen und die Garnitur darauf verteilen.