

Trendig & süß: Zimtschnecken mit Kardamom



Voll im Trend

Zimtschnecken liegen derzeit voll im Trend. Besonders, wenn diese saftig, süß und aromatisch zubereitet werden. Der besondere Kick kommt durch die Mischung aus Zimt und Kardamom. Luftig werden die Schnecken, wenn sie vor dem Backen nochmal in Ruhe gehen dürfen. Für eine saftige Füllung werden Marzipan und Butter vermischt und anschließend fein abgeschmeckt. Das Ergebnis ist unwiderstehlich.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Zimtschnecken mit Kardamom**:

Zutaten

Für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 180 ml Milch
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 70 g Butter, weich
- 20 Hefe, frisch
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 150 g Butter, weich
- 125 g Marzipan
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zimt
- 1 EL Kardamom, gemahlen

Für die Deko:

- Etwas Hagelzucker
- Wer möchte: Zuckerguss aus 100 g Puderzucker und 4 EL heißes Wasser oder Zitronensaft

Zubereitung

Hefe mit etwas Milch verrühren, dann mit Mehl und Zucker vermischen.

15 Minuten gehen lassen, dann mit weicher Butter, Ei und einer Prise Salz in einer Schüssel zu einem Teig verkneten.

Teig abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend den Teig zu einem 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen.

Den Marzipan grob raspeln und mit Butter, Zimt, Kardamom und Vanillezucker verrühren.

Die Masse auf dem Teig verstreichen.

Teigplatte von unten nach oben aufrollen.

Mit einem Messer ca. 4 cm dicke Rollen (ab-)schneiden.

Die Schnecken mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Mit Hagelzucker bestreuen.

Abgedeckt 25 Minuten gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Ober- und Unterhitze) ca. 12-15 Minuten backen.

Wer möchte, kann die Zimtschnecken nach dem Backen mit Zuckerguss beträufeln.