

Zimtschnecken

Zutaten

	Vorteig
250g	Dinkelmehl, Typ 630
250ml	Milch
10g	Hefe
2	Eier
1g	Salz
50g	Zucker
1	Zitrone, Schalenabrieb
250g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
50g	Butter, sehr weich
	Füllung
80g	Haselnüsse, gemahlen
50g	Zucker
2 TL	Zimt
70g	Butter
50g	Rosinen
	Glasur
ca.100g	Puderzucker
Etw.	Zitronensaft



Zubereitung

Vorteig

- die Zutaten für den Vorteig (Dinkelmehl, Milch, Hefe) verrühren und **1 bis 2 Stunden** bei Zimmertemperatur gehen lassen

Hauptteig

- Eier mit Zucker, Salz und Zitronenabrieb mit dem Schneebesen verquirlen und zum Vorteig geben
- Einkorn Vollkornmehl zugeben und alles zusammen zu einem glatten Teig kneten
- die sehr weiche Butter unterkneten
- Den Teig **2 Stunden** bei **ca.25°C** gehen lassen (am besten auf der Heizung)
- auf eine leicht bemehlten Arbeitsfläche geben, gut durchkneten und zu einer **ca. 30 x 50 cm** Platte ausrollen

Füllung

- die Butter schmelzen und mit einem Pinsel die Teigplatte damit einstreichen
- Haselnüsse mit Zucker und Zimt mischen und über die Butterschicht geben
- mit den Rosinen bestreuen (können auch weggelassen werden)

Fertigstellung

- Die Teigplatte von der langen Seite her aufrollen und jeweils **ca. 3 cm** breite Stücke abschneiden (**ca. 15 Stück**)
- Die Zimtrollen mit der Fläche nach unten in eine leicht gebutterte Auflaufform (**ca. 35 x 22 cm**) setzen und nochmals **ca. 30 Minuten** gehen lassen
- bei **170°C O/U für 20 Minuten** backen
- Puderzucker mit Zitronensaft mischen und die noch warmen Zimtrollen damit überspinnen