



## Skandinavische Bio-Zimtschnecken

### Zutaten für den Hefeteig:

Bio-Milch	500 ml
Riegeler Biohefe	42 g
Bio-Ei	1
Bio-Zucker	200 g
Meersalz	½ EL
Bio-Kardamon	1 EL
Bio-Butter	200 g
Bio-Weizenmehl	1 kg (bei Bedarf etwas mehr zugeben)

### Zutaten für die Füllung:

Bio-Butter	50 g
Bio-Zucker	100 g
Bio-Zimt	4 TL
Bio-Ei zum Bestreichen	
Bio-Hagelzucker zum Bestreuen	

### Zubereitung Hefeteig:

Milch aufwärmen. Ei, Zucker, Gewürze, etwa die Hälfte des Mehls und Riegeler Biohefe hinzugeben, zu einem glatten Teig verrühren. Das restliche Mehl langsam unterkneten. Zum Schluss die Butter im Topf verflüssigen und hinzugeben. Den Teig gut durchkneten und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

### Zubereitung Füllung:

Den Hefeteig nochmals durchkneten, auf einem Brett zwei ungefähr gleich große Rechtecke ausrollen. Beide Teigplatten mit weicher Butter bestreichen, mit Zimt und Zucker bestreuen. Teigplatten von der breiten Seite her einrollen, in ca. 40

Schnecken schneiden. Mit Ei bestreichen und Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C ca. 12 Minuten backen.