

ZIMTSCHNECKEN

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN



ZUBEREITUNG

Zunächst das Mehl in eine Schüssel sieben. Anschließend die Kardamomkapseln in einen Mörser geben und mithilfe des Stößels die Schalen aufbrechen, sodass sich die Kardamomsamen einfach herauslösen lassen. Die so von der Schale befreiten Samen wieder in den Mörser geben und zu feinem Pulver zermahlen.

Das gesiebte Mehl zusammen mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben. Die Vanilleschoten halbieren und das Mark herauskratzen – zusammen mit einer kleinen Prise Salz hinzufügen. Die Zutaten entweder mithilfe einer Küchenmaschine oder eines Handmixers mit Knethaken vermengen. Danach 200 g weiche Butter und den Kardamom in die Mischung geben. Zuletzt kommt die in Wasser aufgelöste Hefe und die Milch in die Schüssel. Solange durchkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Hefeteig an einem warmen Ort abgedeckt für mindestens 80 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die restliche Butter mit Zimt und Zucker zu einer Paste vermengen. Die Luft aus dem fertig aufgegangenen Hefeteig kneten und anschließend mit einem Nudelholz ca. 2 cm dick ausrollen. Mit der Zimtpaste bestreichen. Den Teig aufrollen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die kleinen Schnecken auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen und noch einmal für ca. 1h abgedeckt gehen lassen. Bevor die Schnecken für 15–20 Minuten in den Ofen kommen, mit Eigelb bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen.

Die fertig gebackenen Schnecken vor dem Verzehr abkühlen lassen.

ZUTATEN

1 kg	Mehl
100 g	Zucker
1 Würfel	frische Hefe
500 ml	Milch
1	Ei
1 Paket	Butter
	Salz
	Vanilleschote
	Zimt und Zucker
	Kardamom (ganz)
	Hagelzucker

