

# Vroni | Zimt-Schnecken

---

---

## Zutaten für 8 Schnecken

### Für den Hefeteig:

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 500 g Mehl, Type 405
- 270 ml warme Milch
- 1 Ei
- 40 g brauner Zucker
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

### Für die Füllung:

- 125 g geschmolzene Butter
- Zimt-Zucker

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca 1cm dick auf einer Arbeitsfläche ausrollen. Geschmolzene Butter über den ausgerollten Teig träufeln und beliebig bestreuen, z.B. mit Zimt-Zucker. Danach den Teig komplett einrollen und von der Rolle 3 cm großen Teile abschneiden.

Die Teilstücke hochkant auf ein Blech stellen und 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

Danach vorsichtig bei niedriger Hitze grillen oder in einer Form gehen lassen (2 cm Abstand) und bei 180 °C im Ofen 20 Minuten backen.

*Rezept: Veronika Lutz*

*Quelle: BR | Weihnachten mit den Wirtshausmusikanten 2020*