

Svenjas Zimtschnecken

Hefeteig:

20 gr. Hefe frisch oder 1Pck Trockenhefe

100gr. Wasser

70 gr. Zucker

700 gr. Mehl

200 gr. Milch

70 gr. Öl

2 Eier

1 TL Salz

Füllung:

200 gr. Brauner Zucker

250 gr. Butter-Zucker

2-3 TL Zimt

Hefeteig herstellen, 2 Std. gehen lassen, kurz kneten und dann nochmals 1 Std. Gehen lassen.
Dann rechteckig ausrollen mit der Füllung bestreichen, wer mag noch mit Äpfel oder Walnüsse belegen.

Zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden, in eine gefettete Backform legen

Bei 170 Grad 15-20 Minuten backen