

# Dänische Zimtschnecken

etwa 15 - 20 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Teig:

450 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe

2 dl Milch, lauwarm

200 g Butter, weich

½ TL Salz

80 g Zucker

1 Ei

1 TL Kardamompulver

### Füllung:

80 g Butter, flüssig

100 g Zucker

1 TL Zimt

50 g Mandeln, gemahlen

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

## 2 Teig:

Mehl in eine Schüssel sieben. Die Trockenhefe zugeben und gut vermischen. Lauwarme Milch, Butter, Salz, Zucker, Ei und Kardamom unter Rühren mit dem Handmixer (Knethaken) nach und zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Dann zu einer Rolle formen und ca. 1 cm dick auswallen.

## 3 Füllung:

Butter, Zucker, Zimt und Mandeln gut vermischen und gleichmässig auf dem Teig verteilen und vorsichtig festdrücken. Den Teig von der Längsseite her einrollen. Die Rolle ca. **1 Stunde** tiefkühlen.

Danach in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Enden etwas unter die Schnecken biegen. Auf das vorbereitete Blech legen und nochmals ca. **30 Minuten** aufgehen lassen.



**Dr. Oetker AG/SA**

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während ca. **25 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

