



**TIPP:
DIREKT
SERVIEREN**



VEGETARISCH



10 STÜCK



3 H

ZIMTSCHNECKEN MIT STERNLI

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- **270 ml** Milch
- **60 g** Butter
- **500 g** Mehl
- **50 g** Zucker
- **1 Pck.** Vanillinzucker
- **1 Prise** Salz
- **1 Pck.** Trockenhefe
- **etwas** Butter für die Form
- **etwas** Mehl zur Teigverarbeitung
- **1** Runde Auflaufform (Ø 30cm) oder **10** kleine Formen

FÜR DIE FÜLLUNG

- **100 g** weiche Butter
- **70 g** Zucker
- **3 TL** Zimt

FÜR DIE GLASUR

- **70 g** Frischkäse
- **1 EL** weiche Butter
- **1 EL** Puderzucker
- **1** Apfel
- **1** Stern-Ausstechform

ZUBEREITUNG

Milch mit Butter in einem Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Lauwarme Milch zugeben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Eine runde Auflaufform (Ø 30cm) oder kleine Formen fetten.

Teig auf bemehlter Fläche durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 40 × 30 cm) ausrollen. Für die Füllung weiche Butter mit Zucker und Zimt verrühren. Diese auf den Teig streichen. Von der langen Seite her aufrollen und in etwa 10 Stücke schneiden. Schnecken in die Form legen und 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen und etwa 25 Minuten backen. Zimtschnecken leicht auskühlen lassen.

Für die Glasur alle Zutaten vermischen und dünn auf die lauwarmen Schnecken streichen. Den Apfel in Scheiben schneiden und Sterne ausstechen. Damit die Zimtschnecken dekorieren.

