



ZUTATEN

**HEFETEIG:**

- 250ml lauwarme Milch
- 1 Würfel Hefe
- 100g Zucker
- 1TL Salz
- 100g Margarine
- 2 Eier
- 650g Mehl + Mehl zum Kneten

**BELAG:**

- 100g Butter
- 150g brauner Zucker
- 2 EL Zimt
- 200g TK Heidelbeeren

**FROSTING:**

- 200g Frischkäse pur
- 60g weiche Butter
- 70g Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- Prise Salz

CINNABON ZIMTSCHNECKEN

REZEPT FÜR: 10-12 PERSÖNLICHEN  
DAUER: 2 STD. 00 MIN.

1. Ofen auf 50°C vorwärmen
2. Für den Hefeteig Milch, Zucker, Salz und Hefe verrühren und 5 Minuten ziehen lassen. Mehl in eine große Schüssel sieben, Margarine in der Mikrowelle schmelzen lassen und zusammen mit den beiden Eiern zum Mehl geben. Hefemischung nun ebenfalls zum Mehl geben, alles gut vermischen und ca. 5-6 Minuten gut durchkneten. Falls der Teig klebt etwas Mehl hinzugeben. Teig zu einer Kugel formen und in eine leicht bemehlte Schüssel geben. Mit einem sauberen Handtuch abdecken und für ca. 1 Stunde im warmen Ofen gehen lassen
3. Für den Zimt-Zucker Belag braunen Zucker mit Zimt vermischen und die Butter in der Mikrowelle schmelzen lassen
4. Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, diesen auf einer gut bemehlten Fläche zu einem großen Rechteck ausrollen, sodass er eine Dicke von ca. 4-5 Millimeter hat. Geschmolzene Butter großzügig auf dem Teig verteilen, gefrorene Heidelbeeren und anschließend auch Zimt-Zucker-Gemisch darauf verteilen. Rechteck an der langen Seite eng aufrollen und anschließend in 12 Stücke schneiden
5. Ofen auf 200°C vorheizen. Springform be fetten und bemehlen und etwas Zimt-Zucker-Gemisch darin verteilen. Zimtschneckenstücke mit den offenen Seiten nach oben in der Springform platzieren. Im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen
6. Für das Frosting alle Zutaten verrühren und zur Seite stellen
7. Fertige Zimtschnecken aus dem Ofen holen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend großzügig mit dem Vanillefrosting bestreichen und noch warm servieren



**MEIN TIPP:**

Zimtschnecken lassen sich auch roh sehr gut vorbereiten und einfrieren. Hierfür einfach die einzelnen, rohen Stücke in einen TK-Beutel geben, gut verschließen und bei Bedarf noch eingefroren bei 180°C ca. 35 Minuten backen

