



Zimtschnecken



Für 3 Personen



30 minutes

ZUTATEN

1 fertigen Hefe- oder Flammkuchenteig
(zu Not geht auch Pizzateig)

3-4 EL Zimt

3 EL Zucker (am besten braun)

30g möglichst weiche (warme) Butter

ANMERKUNGEN

Wer es noch schneller möchte nutzt ein fertiges Zimtschnecken-Kit (z.B. von Knack&Back.

Wir nutzen den Pizza-Ofen von Omnia.

ZUBEREITUNG

1. Zimt und Zucker vermischen und unter die Butter rühren
2. Teig ausrollen und mit der Zimt-Butter bestreichen
3. Teig von der langen Seite her eng aufrollen und gut zusammendrücken
4. Aus der Teigrolle ca. 1-2 cm breite Stücke abschneiden und diese mit der offenen Seite und mit etwas Abstand auf das Blech des mit Backpapier ausgelegten Pizza-Ofens legen
5. Fünf Minuten auf höchster Stufe, dann weitere 5-10 Minuten im Ofen backen.

