REZEPT

Kardamom-Zimtschnecken mit nutella®

Mittel | 8 Portionen | 2 h 12 min

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

Für den Teig

400 g Mehl

250 ml lauwarme Milch

75 g Butter

70 g brauner Zucker

1 Päckchen Trockenhefe

½ TL Salz

1 Prise gemahlener Kardamom

Für die Füllung

65 g brauner Zucker gemischt mit

1 TL Zimt

60 g flüssige Butter

1 TL gemahlener Kardamom

Um dieses köstliche Rezept zuzubereiten, reichen 15 g nutella® pro Person aus!

ZUBEREITUNG

1

Zubereitungszeit: 12 Min.
Back- & Ruhezeit: 120 Min.

In einer Schüssel Mehl, Kardamom, Zucker und Salz vermischen. Butter, Hefe und lauwarme Milch dazugeben und vermengen.

2

Abgedeckt 1 Stunde stehen lassen.

3 Backofen auf 220 °C vorheizen und den Teig dünn zu einem Rechteck ausrollen.

4 Für die Füllung Butter, Zucker-Zimt Mischung und Kardamom in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

5 Teig von der langen Seite bis zur Mitte einklappen. Die andere Seite einklappen und darüber legen, sodass eine längliche Matte mit vier Schichten Teig entsteht.

6 Leicht mit einem Nudelholz anrollen und Matte in 6-8 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen nochmals jeweils in der Mitte zu ca. 3/4 einschneiden.

7 Teigstücke in die Hand nehmen, beide "Hosenbeine" erst in sich und dann miteinander verdrehen. Anschließend den Teigstrang zum Ring formen und mit leichtem Druck die Teignaht festdrücken.

8 Die Kardamom-Zimtschnecken auf das Backblech legen, abdecken, ca. 30 Minuten gehen lassen und dann 10 Minuten backen. Im Anschluss auskühlen lassen und mit nutella garnieren.

Hat‘s geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept