



## Zimtschnecken mit kinder Riegel

**Zubereitungszeit:**   
ca. 20 Min.

**Wartezeit:**   
ca. 45 Min.

### Zutaten Für 18 Stück

#### Für den Teig:

80 g Zucker  
1 Würfel Hefe  
250 ml Milch (3,5 % Fett),  
lauwarm  
80 g Butter, weich  
500 g Mehl (Type 405)  
Salz  
Mehl für die Form  
Butter für die Form

#### Für die Füllung:

50 g Butter, zerlassen  
6 kinder Riegel  
50 g Zucker  
2 TL Zimt

#### Utensilien:

Backofen, Topf, Herd,  
Schüssel, Handrührgerät  
(Knethaken), Geschirrtuch,  
Nudelholz, Messer, Brett,  
Springform (Ø 28 cm)

### Zubereitung:

#### 1. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180° C / Umluft 155° C). Für den Teig Zucker und Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Anschließend mit Butter, Mehl und Salz in eine Schüssel geben und verkneten. Teig mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

#### 2. Schritt:

kinder Riegel fein hacken. Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Fläche möglichst rechteckig ausrollen. Die zerlassene Butter großzügig auf dem Teig verteilen und mit den gehackten kinder Riegeln, Zucker und Zimt bestreuen. Teig einrollen und in ca. 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Springform (Ø 28 cm) mit Mehl und Butter mehlieren. Die Zimtschnecken in die Form legen und erneut 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Anschließend ca. 15–20 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen.

#### Nährwerte:

Portionen: 18  
Pro Portion: 64 g  
Pro Portion: 229 kcal