



ZIMTSCHNECKEN MIT Kinder bueno®

Zubereitungszeit:

ca. 3 Std 20 Min

Davon aktiv:

ca. 1 Std

ZUTATEN

für 12 Portionen*

- 5 Riegel kinder bueno White
- 190 ml Milch (Raumtemperatur)
- 5 g Trockenhefe
- 40 g Zucker
- 2 Eier
- 90 g Butter
- 320 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 55 g geröstete Haselnüsse
- 70 g brauner Zucker
- 1 EL Zimt
- 35 ml Milch
- 50 g weiße Schokolade

Außerdem:

Nudelholz

ZUBEREITUNG

1

Milch, Hefe und Zucker in eine große Schüssel geben und verrühren. 5 Minuten lang ruhen lassen.

2

1 Ei, 35 g geschmolzene Butter, Mehl und Salz zur Hefemischung geben. Kurz mit den Knethaken eines Handrührers und anschließend 10 Minuten lang mit den Händen kneten. Teig mit einem Handtuch abdecken und 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

3

Teig auf eine bemehlte Fläche geben und mit einem Nudelholz etwa 40 x 40 cm breit ausrollen. Restliche Butter schmelzen. Braunen Zucker und Zimt mischen. 2 Riegel kinder bueno White sowie die Haselnüsse hacken.

4

Teig mit geschmolzener Butter bepinseln und mit Zimtzucker, 35 g Haselnüssen und gehackten kinder bueno Stücken bestreuen.

5

Teig zu einer Rolle aufrollen und in 12 Schnecken schneiden. Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Handtuch abdecken und 15 Minuten ruhen lassen. Dann die Schnecken großzügig mit Milch bepinseln.

6

1 Ei verquirlen und die Schnecken damit bestreichen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft 18 Minuten oder bis sie goldbraun sind backen. 20 Minuten abkühlen lassen.

7

Weißer Schokolade schmelzen. Dann die restlichen kinder bueno White in Stücke reißen.

8

Schnecken mit geschmolzener Schokolade beträufeln und mit kinder bueno White Stücken und den restlichen gehackten Haselnüssen verzieren.

Portionen:	12
Pro Portion:	60 g
Pro Portion:	265 kcal