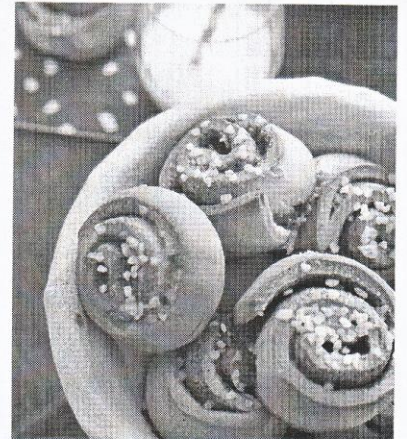


# KLASSISCHE ZIMTSCHNECKEN

mit Hagelzucker

Schwedische Zimtschnecken mit Hagelzucker sind einfach ein Klassiker! Ob zum Kaffee oder als Snack zwischendurch – eine Zimtschnecke aus Hefeteig geht einfach immer. Für unser Zimtschnecken Rezept brauchst du lediglich 5 Zutaten. Das schnellste & einfachste Zimtschnecken-Rezept überhaupt.



ca. 20 Min.



180° C



160° C



ca. 10 Min.

## ZUTATEN FÜR CA. 11 ZIMTSCHNECKEN:

- 1 Pkg. **Tante Fanny Frischer Hefeteig mit Butter 500 g**
- 80 g brauner Zucker
- 1 EL Zimt
- 50 g Butter, geschmolzen
- Etwas Hagelzucker zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG:

### SCHRITT 1

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verwenden.

### SCHRITT 2

Zucker mit Zimt mischen. Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und mit Butter bestreichen.

### SCHRITT 3

Zimt-Zucker-Mischung darauf streuen und von der Längsseite her einrollen. In ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Die Schnecken leicht flach drücken.

### SCHRITT 4

Nochmals mit Butter bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

### SCHRITT 5

Zimtschnecken im Backofen ca. 20 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.