Zimtschnecken mit Vanille-Jogurt

Zubereitungszeit:
20 Minuten (ohne Back- und Ruhezeit)

Zutaten für 16 Stück:
Teig:
500g Mehl
75g Zucker
½ TL Salz
75ml ANDECHSER NATUR Frische Bio-Milch, 1,5% Fett
50g Butter
½ Würfel frische Hefe
200g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Vanille

Füllung:
100g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter (zimmerwarm)
50g Zucker 2 TL Zimt

Außerdem:
1Ei 4 EL ANDECHSER NATUR Frische Bio-Milch, 1,5% Fett
100g Puderzucker

So geht's

1. Mehl, Zucker und Salz in einer großen Rührschüssel mischen.
2. Die **ANDECHSER NATUR Frische Bio-Milch** und Bio-Almbutter erwärmen, bis die Butter

anfängt zu schmelzen und die Milch handwarm ist. Anschließend die Hefe darin auflösen.

3. Das Hefe-Gemisch und den **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Vanille** zum Mehl geben und etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. (Am besten in der Küchenmaschine, ansonsten von Hand.)

4. Den Teig abgedeckt 60-90 Minuten gehen lassen.

5. Anschließend nochmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck ausrollen.

6. Für die Füllung die Bio-Almbutter, Zucker und Zimt vermengen und den Teig damit bestreichen und dann den Teig an der langen Seite aufrollen. Etwa 16 Schnecken (3 cm breit) aus der Rolle schneiden und diese mit etwas Abstand in eine leicht gebutterte Auflaufform legen.

7. Anschließend die Zimtschnecken nochmal für 30 Minuten ruhen lassen. Das Ei mit den 2 EL Bio-Milch verquirlen und die Schnecken damit bepinseln.

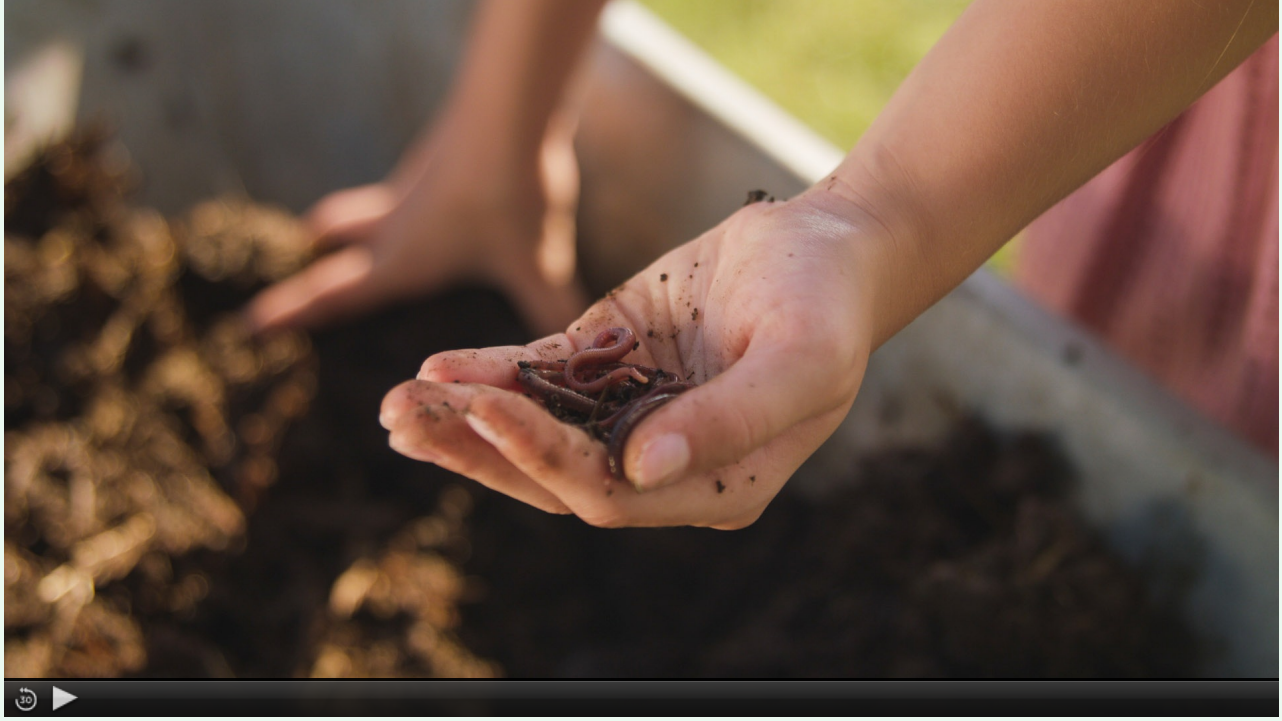
8. Bei 180 °C Oder/Unterhitze für 25-30 Minuten backen und auskühlen lassen.

9. Für den Zuckerguss Puderzucker und etwa 2 EL Bio-Milch glattrühren und die Zimtschnecken damit bestreichen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?