



en



date / /

# Zimtschnecken

- 500g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 500 ml Milch
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 180 g Margarine
- 150 g Zucker
- 100 g Rosinen
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Ofen auf 180 °C vorheizen.

- Mehl in eine Schüssel
- ↳ Hefe in die Mitte bröckeln + 1 TL Zucker bestreuen
- ↳ Milch erwärmen + dazu
- ↳ Margarine, Zucker dazu + vermengen
- ↳ Teig gehen lassen aussch.
- auf ca. 40 x 50 cm ausrollen

men

b

en



date

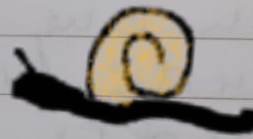
Füllung: Margarine erwärmen

Zucker, Haselnüsse, Zimt, Milch  
dazu + vermengen.

Gleichmäßig auf den aus-  
gerollten Teig verteilen +  
Rosinen dazu.

Teig zu einer Rolle rollen +  
in ca. 3cm Scheiben  
schneiden.

15 - 20 min. backen.



**Viel Spaß!**