

# Schoko-Zimtschnecken

Zutaten (für 12 Stück)

Für den Teig:

50g weiche Butter

100ml Milch

1 TL Zucker

1 TL Salz

1 Eigelb

25g frische Hefe

etwa 300g Mehl

Für die Schokofüllung:

5 EL Schokocreme

1 TL Zimt

2 EL backfeste Schokotropfen



- 1) Für den Biskuitboden zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz  
Zunächst die Butter in einem Topf schmelzen lassen und vom Herd nehmen.  
Milch, Zucker, Salz und das Eigelb unter die Butter rühren. Bröckelt die frische Hefe in die Masse und gut durchrühren. Gebt gerade so viel Mehl hinzu, bis der Teig beim Kneten schön weich und glatt wird.
- 2) Rollt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 35x45 cm großen Rechteck aus.
- 3) Rührt die Schokofüllung an: Vermischt die Schokocreme mit dem Zimt und verteilt sie gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig. Dann die backfesten Schokotropfen darauf verteilen. Rollt das Rechteck nun von der langen Seite her auf und schneidet die Teigrolle in etwa 3 cm breite Scheiben.
- 4) Fettet die Mulden in einem Muffinblech ein und legt jeweils eine Schoko-Zimtschnecke in die Mulden. Lasst die Zimtschnecken jetzt etwa 20 Minuten abgedeckt gehen.
- 5) Bei 180 Grad Umluft backen die Zimtschnecken mit Schokoladenfüllung nun etwa 25 Minuten. Anschließend könnt ihr sie noch mit ein wenig Kuvertüre verzieren.