**ZIMTSCHNECKEN**

****

HEFETEIG: 💟

500 gr. Mehl

50 gr. Zucker

50 gr. Margarine

250 gr. warme Milch

1 P Hefe oder Trockenhefe

1 Prise Salz

1 Eigelb zum Bestreichen

Füllung: 💜

200 gr. Frischkäse

1 TL Zimt

1-2 EL Milch

2-3 EL Zucker (je nachdem wie süss ihr seid)

1 Eiweiß (Resteverwertung)

Hagelzucker und etwas Puderzucker zum Bestreuen

💜Für die Füllung den Frischkäse mit Zimt, Zucker, Eiweiß und Milch verrühren und abschmecken….jeder mag‘s ja bekanntlich anders-einer süss, der andere nicht so süss.

💟Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe mit in der Milch auflösen, Butter schmelzen und dazu geben verkneten. Den Teig zugedeckt mindestens eine halbe Stunde mit einem Küchentuch zugedeckt ruhen lassen.

Jetzt den Teig nochmals kurz durchkneten und zu einem Viereck ausrollen und mit der Frischkäsefüllung bestreichen – am Rand ca. 1 cm frei lassen.

Dann von der langen Seite her aufrollen und in Scheiben von ca. 3-4 cm schneiden. Die Schnecken in eine große, gefettete und bemehlte Form (am besten nicht zu eng) oder mehrere kleine Förmchen setzen und erneut ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Wartezeit das Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Schnecken damit bestreichen. Wer mag kann die Schnecken noch zusätzlich mit braunem Zucker oder Hagelzucker bestreuen.

Dann für ca. 25 Minuten ab in den 200 Grad heißen Ofen (die kleinen Förmchen brauchen natürlich nur ca. 15-20 Minuten). Noch heiß Puderzucker bestreuen und am besten sofort genießen. 😋💟💜💟