



# SNÚÐUR

## ISLÄNDISCHE ZIMTSCHNECKEN

### FÜR DEN TEIG

- 250 ml Milch
- 2 TL Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 400 – 450 g Mehl
- 1 TL Salz

## ZUTATEN FÜR CA. 8 – 9 STÜCK:

- 1 TL Zimt
- 1 TL Kardamom
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei

ERWÄRME DIE MILCH, BIS SIE LEICHT WARM IST (WIRKLICH NUR LAUWARM, NICHT KOCHEN!).

VERMISCHE DIE TROCKENHEFE, DEN ZUCKER, 400 G VOM MEHL, DAS SALZ, DEN ZIMT UND DEN KARDAMOM GLEICHMÄßIG MITEINANDER.

GIB DIE LAUWARME MILCH, DIE WEICHE BUTTER UND DAS EI HINZU UND KNETE ALLES IN CA. 5 MINUTEN ZU EINEM GLATTEN TEIG. GIB NOCH ETWAS MEHL HINZU, WENN DER TEIG ZU SEHR KLEBT. ABER ACHTUNG, DER TEIG SOLL NOCH RECHT WEICH BLEIBEN UND LEICHT KLEBEN. ALSO GIB NICHT ZU VIEL MEHL HINZU.

LASS DEN TEIG DANN CA. 1 – 2 STUNDEN ABGEDECKT GEHEN. DERWEIL KANNST DU DIE FÜLLUNG VORBEREITEN.

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 50 g weiche Butter
- 125 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- eine Prise
- Salz

VERMISCHE DEN ZUCKER MIT DEM ZIMT UND DEM SALZ. WENN DER TEIG GEGANGEN IST, KANNST DU IHN AUF EINER LEICHT BEMEHLTEN OBERFLÄCHE CA. 1 CM DICK AUSROLLEN, SODASS EIN RECHTECK 25 X 35 CM ENTSTEHT.

STRICHE DIE WEICHE BUTTER GLEICHMÄßIG AUF DAS RECHTECK, WOBEI DU AN ALLEN SEITEN ETWA 1 CM RAND AUSSPARST. STREUE DIE ZUCKERMISCHUNG GLEICHMÄßIG DARAUF.

ROLLE TEIG VON DER KÜRZEREN SEITE AUF UND SCHNEIDE ETWA 8 – 9 STÜCKE DARAUS. LEGE DIESE MIT AUSREICHEND ABSTAND AUF EIN MIT BACKPAPIER AUSGELEGTES BLECH, DECKE SIE AB UND LASSE SIE NOCH EINMAL CA. 30 MINUTEN GEHEN.

HEIZE DERWEIL DEN OFEN AUF 180°C (OBER-UNTERHITZE) VOR UND BACKE DIE ZIMTSCHNECKEN ANSCHLIEßEND ETWA 13 – 18 MINUTEN, BIS SIE GOLDBRAUN

