# Zimtschnecken

Wir sind ja absolute Süden Liebhaber, was die Wahl unserer Urlaubsziele angeht. Ganz besonders in der Toskana fühlen wir uns wohl. Letztes Jahr, im Coronajahr, haben wir uns überlegt, wenn schon alles anders ist und man flexibel sein muss, warum nicht mal die andere Himmelsrichtung als Ausflugsziel auswählen? Meine allerliebsten Chefs sind seit jeher Nordenfans und erzählen regelmäßig von tollen Landschaften und der Gelassenheit der Menschen im Norden. Und schwupp, schon war unser Urlaubsziel gefunden: Dänemark sollte es werden. Ich suchte für uns ein Häuschen fern ab vom Trubel ganz im Norden von Dänemark. Zum Geburtstag bekam ich von meinem Chef einen etwas anderen Reiseführer über Dänemark mit kurzen Geschichten und passenden Rezepten. Je mehr ich darin las, umso mehr freute ich mich auf diese Reise. Vom letzten Zipfele im Süden Deutschlands in den Norden Dänemarks. Was soll ich sagen? Als wir ankamen, waren wir gleich mal schockverliebt. Meine Chefs hatten nicht zu viel versprochen. Die Mentalität der Menschen ist einfach phänomenal. Sie ruhen in sich selbst und das ist ansteckend. Wir hatten einen super erholsamen Urlaub und während dieser Zeit habe ich mich vom „hygge“, der Gemütlichkeit der Dänen anstecken lassen und einige Rezepte aus dem Reiseführer ausprobiert. Jede Menge Seelenfutter. Was ich allerdings inzwischen aus dem Kopf backe, sind die von meinen Jungs so heißgeliebten Zimtschnecken. Ich kann gar nicht so schnell schauen, wie die großen und kleinen Herren sich über die lauwarmen, weichen Kringel hermachen. Für dich habe ich mein Rezept aufgeschrieben. Bitte schön, hier kommt es.

**Zutaten für 12 Zimtschnecken**

Für den Teig:

300 ml lauwarme Milch

35 g frische Hefe

1 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

75 g Butter

500 g Mehl

Für die Füllung:

40 g Butter

80 g Zucker

1-2 TL Zimt

Für den Guss:

200 ml Sahne

70 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1. Löse die Hefe mit dem Schneebesen in der lauwarmen Milch auf. Gib den Zucker und Vanillezucker dazu.
2. Gib alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel und verarbeite sie zu einem weichen Hefeteig, den du anschließend abgedeckt mindestens eine Stunde gehen lässt. Der Teig sollte sich dann verdoppelt haben.
3. Der Teig wird nun auf der bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt. Ich nehme dafür meine Backmatte. Sie hat das Format 45 x 32 cm.
4. Für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen. Stelle den Topf nun auf die Seite, gib Zucker und Zimt dazu und rühre kurz um. Der Zucker soll sich nicht auflösen.
5. Verteile deine Butter-Zucker-Mischung auf dem ausgerollten Teig.
6. Nun rollst du den Teig von der längeren Seite her auf und schneidest ihn in 12 Scheiben.
7. Setze die Schnecken in eine gefettete Auflaufform. Achte darauf, dass du die Schnecken nicht zu dicht aneinander platzierst, damit sie noch aufgehen können.
8. Decke die Auflaufform ab und lass deinen Teig noch einmal 30 Minuten gehen.
9. Nun kannst du die Zimtschnecken im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 25 Minuten backen.
10. In dieser Zeit bereitest du den Sahneguss vor. Nimm hierfür einen Topf und erhitze die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker.
11. Lass alles auf niedriger Stufe leicht köcheln und rühre immer wieder um. Der Guss wird mit der Zeit etwas dickflüssiger, das soll so sein.
12. Nimm die Zimtschnecken aus dem Backofen und gib den Sahneguss direkt mit einem Esslöffel über die noch heißen Schnecken.

Kurz abkühlen lassen und am besten noch lauwarm essen, da schmecken sie am besten.