



## Zimtschnecken

### Zutaten

- etwas Salz
- 1 Würfel Hefe
- 155 g Zucker
- 1 Ei(er)
- 1 TL Kardamom
- 520 ml Milch, 1,5% Fett
- 800 g Mehl
- 7 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 TL Zimt

### Zubereitung

1. In einer Schüssel Hefe mit 75 g Zucker, Salz, Ei(er), Kardamom und Milch verrühren. Nach und nach Mehl unter Rühren zufügen. 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl zum Teig geben und gut verkneten. An einem warmen, zugfreien Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Backofen auf 175°C Umluft einstellen (oder auf 200°C Unter-/Oberhitze vorheizen). Arbeitsfläche mit etwas Zucker bestreuen. Teig darauf zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Teigoberfläche mit 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl bepinseln.
3. 80 g Zucker mit Zimt mischen und auf den Teig streuen. Teig von der Längsseite her aufrollen. In ca. 3 cm breite Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit etwas Abstand legen. Jede Schnecke in der Mitte etwas eindrücken, so dass sich die seitlichen Schnittflächen nach oben wölben. Mit Milch bestreichen und im Backofen ca. 15 Min. backen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	38 g
Energie	223 kcal
Fett	5 g
Protein	6 g

🕒 45 Minuten

⊕ 20 Stück