

## Zimtschnecken

### Teig

- 125 g Kartoffeln
- 60 g Butter

Die Kartoffeln weich kochen und mit einer Gabel zerdrücken. Noch im warmen Zustand 60 g weiche Butter dazu geben und verrühren.

- 1 großes Ei
- 125 g Milch (lauwarm)
- 125 g Buttermilch (lauwarm)
- ca. 10 bis 15 g Frischhefe

Den Kartoffelbutterbrei mit den weiteren Zutaten gut mischen und dann...

- 650 g Mehl (W550)
- 35+ g Zucker
- 1-2 g Salz

...hinzufügen und in der Küchenmaschine in ca. 5-10 Minuten zu einem weichen und geschmeidigen Teig kneten und für ca. eine Stunde an einem warmen Ort luftdicht abgedeckt gehen lassen.

### Sirupmasse

- 2+ EL Zuckerrübensirup
- 60 g Butter

In der Zwischenzeit die Butter im Sirup schmelzen und während des Abkühlens immer wieder verrühren.

### Zimtzucker

- 4 - 8 EL Zimtzucker herstellen

### Formen

Den Teig auf der Arbeitsfläche knapp 1 cm dick ausrollen. (ca. 50 cm x 30 cm)  
Die Sirupmasse dünn verteilen und mit dem Zimtzucker bestreuen. Den Teig von der langen Seite her wie einen Teppich aufrollen. Anschließend in ca. 3 - 4 cm dicke Scheiben schneiden und in eine mit Backpapier vorbereitete Springform (ca. 26 cm) legen.

Ca. 30 Minuten bei ca. 24° C gehen lassen.

Die Zimtschnecken bei Umluft und etwa 160° - 180° C für ca. 30 Minuten backen. Anschließend sofort mit Puderzuckerglasur (70 g Puderzucker: Milch, Wasser, Zitrone,...) verzieren, abkühlen lassen und noch warm genießen.

