

Originalzimtschnecken der Schwedischen Victoriagemeinde Berlin

Café Victorias Rezept

Teig:

250 Gr zerlassene Butter
1 Liter Milch
2 Päckchen Hefe
1 Ei
200 Gr Zucker
1 EL gemahlener Kardamom
1 TL Salz
1,8 Kg Weizenmehl (450)



Füllung:

500 Gram Butter, Zimmertemperatur
Zimt, Vanillezucker, und Zucker

So macht man:

- Butter in einem Topf zerlassen und die Milch dazugeben. Auf etwa 33° erwärmen.
- Die Hefe in eine Schüssel (oder Küchenhelfer-Maschine) zerbröseln. Ei, Zucker, Kardamom und Salz hinzugeben. Alles gut miteinander vermischen. Jetzt die auf 33° temperierte Butter-Milchmischung hinzufügen. Danach das Mehl. Die Maschine auf höchster Stufe 7 Minuten laufen lassen.
- Den Teig unter einem Tuch etwa eine Stunde gehen lassen.
- Die Füllung vorbereiten. 1 Paket Butter mit Zimt, Vanillezucker und Zucker verrühren, 100 bis 150 Gr jeweils. Dasselbe mit dem nächsten Paket machen.
- Den fertig gegangenen Teig auf einer mehligen Arbeitsfläche legen und in 2 Teile teilen. Jedes Teil in zu einem Dreieck ausrollen. Auf ein Dreieck die halbe Füllung verstreichen (250 Gr auf jede Hälfte). Jetzt die Form des Ausbackens aussuchen! QR-Code links scannen um ein Reel auf Instagram zu sehen, wo Kerstin zeigt, wie man es macht. 😊



- **Für Zimtschnecken:**

Den Teig von der langen Seite zusammenrollen und dann die Rolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Blech mit Backpapier legen.

- **Für Zimtknoten:**

An den Teig so denken: Drei Teile, die eine lange Seite einfalten, dann die andere lange Seite darüber, damit 3 lagen entstehen. Mit dem Nudelholz ein wenig rollen. In 2 cm breite Streifen schneiden.

Jeder Streifen wird in der Mitte aufgeschnitten, bis auf ein Stück oben., damit er zusammenhält. Jeden Streifen drehen und dann zu einem Knoten zusammenlegen. Auf ein Blech mit Backpapier legen.

- 30 Minuten unter einem Tuch auf dem Blech gehen lassen.
- Mit gequiritem Ei bestreichen und Hagelzucker drüberstreuen.
- Die Schnecken im Backofen bei 180° Umluft oder 200° Ober- und Unterhitze etwa 8 Minuten backen, bzw. bis die Schnecken eine schöne Farbe bekommen. Auf Gitter unter einem Backtuch abkühlen lassen.
- Genießen!

