



*Fruchtige*  
**Erdbeer-  
Zimtschnecken**



# Zimtschnecken

## Zutaten für 8 Gläser

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

### *Hefeteig*

100 g	weiche Butter
250 ml	lauwarme Milch
1 Würfel	Hefe ( <i>alternativ 2 Päckchen Trockenhefe</i> )
500 g	Mehl
50 g	Zucker
Mehl	für die Arbeitsfläche
Butter	für die Gläser

### *Füllung*

50 g	weiche Butter
150 g	Erdbeermarmelade
150 g	Erdbeeren, fein gewürfelt
2 TL	Zimt

## Zubereitung Arbeitszeit ca. 45 Minuten

### *Hefeteig*

Die Butter schmelzen, die Milch einrühren. Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Flüssigkeit auflösen. Mehl und Zucker zur Flüssigkeit geben und zu einem glatten Hefeteig verkneten. Anschließend zugedeckt im Ofen bei 40°C Heißluft oder an einem sehr warmen Ort für rund eine Stunde aufgehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal gut durchkneten, anschließend zu einem rund 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen. Mit flüssiger Butter und Marmelade bestreichen. Die Erdbeeren putzen, waschen und sehr klein würfeln. Erdbeeren über der Marmelade verteilen und mit Zimt verfeinern.

Den Teig in 8 Bahnen schneiden, jeweils zu einer Schnecke einrollen und die die gefetteten Gläser geben. Die Gläser ohne Deckel im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für 20 bis 25 Minuten backen.