

Zimtschnecken mit Blaubeersauce.

 **40 Min.**  **115 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: 10 Portionen

Für den Kuchen:

160 g Butter
270 ml PENNY Vollmilch
130 g PENNY Zucker
2 Pck. PENNY Trockenhefe
1 Ei (Gr. M)
500 g PENNY Mehl
etwas Salz
1 EL Naturgut Bio Zimt

Für die Sauce:

250 g Heidelbeeren
50 g PENNY Zucker
½ Zitrone
etwas Naturgut Bio Zimt

Zubereitung:

- 1** Die Hälfte der Butter, 250 ml Milch und die Hälfte des Zuckers lauwarm erhitzen. Trockenhefe darin unter Rühren auflösen. Hefemix und übrige Zutaten mit den Kneithaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. ruhen lassen.
- 2** Teig auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 48 cm) ausrollen. Übrige Butter schmelzen, auf den Teig streichen. Übrigen Zucker mit Zimt mischen, darauf streuen. Teig von der Längsseite her aufrollen, in Scheiben (ca. 4 cm dick) schneiden.
- 3** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitzevorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen, Rollen hineinsetzen, etwas Platz dazwischen lassen. An einem warmen Ort nochmals ca. 30 Min. gehen lassen, bis kaum noch Platz zwischen den Rollen ist. Schnecken mit übriger Milch bepinseln und im Backofen auf mittlerer Schiene 25–30 Min. backen.
- 4** Inzwischen Heidelbeeren, Zucker, Saft der halben Zitrone und 50 ml Wasser in einem Topf erhitzen, ca. 15 Min. köcheln lassen. Mit Zimt abschmecken. Springform aus dem Ofen nehmen. Sauce warm oder kalt zu den Zimtschnecken reichen.