

Was gibt es Schöneres an einem grauen Januartag,
als den Duft von Zimt zu riechen!

Girelle con cannella Zimtschnecken

Hefeteig

- 800 g Mehl** in eine Schüssel sieben
0,5 l lauwarme Milch
25 g Frischhefe zerbröseln in der Milch auflösen
150 g Butter, 120 g Zucker, 1 Prise Salz in einem Pfännchen ganz knapp erwärmen.

Alles zusammenmischen und gut durchkneten. Zugedeckt 1–2 Stunden gehen lassen.
Danach eine Kugel formen und in vier Teile teilen. Je zu einem möglichst dünnen
Rechteck ausziehen und mit einem Viertel der Füllung bestreichen. Einrollen und noch-
mals zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

- 1 Ei** Dann die Rollen in Scheiben schneiden. Aussen und oben mit zerklopftem Eigelb
bestreichen. Nochmals kurz ruhen lassen.

Derweil den Backofen vorheizen auf 220 Grad.

- Puderzucker** Backen ca. 10–15 Minuten. Noch warm reichlich mit einer Mischung von Puderzucker
½ Zitrone und Zitronensaft beträufeln.

Füllung

- 200 g knapp flüssige Butter** verrühren mit
250 g Zucker, 1–2 EL Zimt
1 Orange, abgeriebene Schale Füllung mit Löffelrücken oder Pinsel auftragen.

Diese Menge reicht für mehrere Schleckmäuler. Eventuell die Zutaten halbieren.

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



TIPP

Die Zimtschnecken scheinen ursprünglich ein Rezept aus Nordeuropa zu sein, sie sind aber auch im Süden beliebt... am allerbesten schmecken sie noch lauwarm!