

Zimtschnecken im Glas

Ich möchte euch an einem wirklich leckerem Rezept teilhaben lassen, was gerade in dieser Zeit gut verschickt werden kann. Jetzt, wo man seine Lieben nicht mehr so oft sehen kann, freut sich doch jeder über einen kleinen Gruß...und vielleicht ist das ja ein Kuchen im Glas.

Meine Kinder haben mich bei der Umsetzung tatkräftig unterstützt

Los geht's... ihr braucht folgende Zutaten:

- 1 Würfel Hefe
- 50g Zucker
- 250ml lauwarme Milch
- 1 Prise Salz
- 200g weiche Butter
- 2-3 TL Zimt
- 150g brauner Zucker
- Fett für die Gläser

Ich habe Gläser in unterschiedlichen Größen genommen, von 240ml bis 500 ml. Bei den größeren Gläsern kann man dann 2 Zimtschnecken reinlegen, und in die kleinen Gläser kommt eine rein.

Als erstes gebt ihr die Hefe zu dem Zucker (50g), mit etwas warmer Milch und lasst das ganze 15 Minuten gehen.



Nun vermischt ihr das Mehl mit dem Salz, gebt das Hefe Gemisch dazu, verrührt das ganze mit 100 g Butter und der restlichen Milch. Knetet den Teig gut durch und lasst ihn dann an einem warmen Ort gehen. Nach ca. 45 Minuten könnt ihr den Teig zu einem Rechteck ausrollen und ihn dann mit der restlichen weichen Butter bestreichen.



Zucker und Zimt darüber streuen und zusammenrollen.
Schneidet ca. 12 gleich große Teile und legt die Rollen in gefettete Gläser.



Nun könnt ihr sie im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen.

Wenn die Zimtschnecken fertig gebacken sind, könnt ihr das Glas mit einem Gummiring und Klammern fest Verschließen. So halten sich die Schnecken 4 Wochen!



Natürlich kann man die Zimtschnecken auch gleich essen!

Bleibt alle gesund und ich hoffe, wir sehen uns bald wieder!

Liebe Grüße, Jessica!