



## Benötigte Zutaten

500 g	Mehl
20 g	Germ (frisch)
50 g	Premium Teebutter
250 g	Premium Alpenmilch
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
Für die Fülle	
100 g	brauner Zucker
3 EL	Zimt
100 g	Premium Teebutter

## Mini-Zimtschnecken

Es geht auch diesen Mittwoch weiter in der Backstube im ORF Salzburg-Fernsehgarten. Fernsehköchin Iris Köck bereitet kleine Zimtschnecken zu – gerne für den Nikolaus oder die kleinen und großen Naschkatzen daheim.

### Anleitung

1. Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde machen. In die Mulde den Zucker, die Prise Salz sowie die Mischung aus Milch und Germ geben. Ca. 20 Minuten gehen lassen.
2. Wenn sich Blasen gebildet haben (Dampf), die Butter zum Mehl geben und zu einem Teig kneten. Diesen Teig dann gut eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Danach den Teig am besten in vier Teile teilen und dünn auswalken. Den Teig mit Butter bestreichen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.
4. Den Teig wieder zusammenrollen und Scheiben abschneiden. Diese auf ein Backblech legen und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
5. Die Mini-Zimtschnecken am besten gleich frisch vernaschen.

Tipp: Sollten die Zimtschnecken hart werden, sind sie auch eine großartige Einlage in einer Schüssel mit frischer Milch zum Frühstück.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten