

# Zimtschnecken

## Zutaten für eine 26er Springform

- 650g Mehl
- 35g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 40g Rosinen
- 1 mittelgroße Kartoffel (ca. 100g)
- 60g Butter, weich
- 1 Ei
- 125ml Buttermilch
- 125ml Milch
- 1/2 Würfel Hefe
- Füllung: 20g Butter, 2 EL Rübensirup, 4 EL Zucker, 1 EL Zimt
- Glasur: 50g Puderzucker, 2 EL Milch

## Zubereitung

Mehl mit Zucker, Salz und Rosinen in eine Rührschüssel geben.

Die Kartoffel weich kochen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit weicher Butter, Ei, Buttermilch und Milch verrühren. Die Hefe einbröseln.

Anschließend die Mischung zum Mehl geben und alles zu einem weichen Teig verkneten. Diesen mit einem Tuch abdecken und 1h gehen lassen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Ofen auf 180° vorheizen. Butter und Sirup in der Mikrowelle schmelzen. Zucker und Zimt mischen.

Den aufgegangenen Teig ca. 2cm dick zu einem Quadrat ausrollen. Mit dem Buttersirup bestreichen. Zimtzucker aufstreuen.

Den Teig aufrollen. Mit einem Messer 4cm dicke Scheiben schneiden und diese eng nebeneinander in die Springform legen. 15 Minuten gehen lassen. Danach für 30 Minuten backen.

Die fertigen Zimtschnecken abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

Puderzucker mit der Milch verrühren und über die Schnecken träufeln.