

# Krunchy ZIMTSCHNECKEN

## ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

500 g Mehl  
220 ml Milch  
75 g Butter  
1 Päckchen frische Hefe  
80 g Kokosblütenzucker  
1 Prise Salz

## FÜR DIE FÜLLUNG:

80 g Krunchy Apfel-Zimt  
50 g Kokosblütenzucker  
1-2 TL Zimt

## FÜR DIE GLASUR:

150 g Puderzucker  
3 TL Milch

- 1 Milch und Butter leicht erwärmen und darin die Hefe auflösen.
- 2 Alle anderen Zutaten hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 3 Krunchy in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerbröseln und mit etwas Butter vermischen.
- 4 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 25 x 30 cm großen Fläche (dünn) ausrollen und mit Butter bestreichen. Anschließend mit Zucker, Zimt und Krunchy bestreuen

*Weiter auf Seite 2*

MIT  
KRUNCHY  
APFEL-ZIMT





# Krunchy ZIMTSCHNECKEN

## ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

500 g Mehl  
220 ml Milch  
75 g Butter  
1 Päckchen frische Hefe  
80 g Kokosblütenzucker  
1 Prise Salz

## FÜR DIE FÜLLUNG:

80 g Krunchy Apfel-Zimt  
50 g Kokosblütenzucker  
1-2 TL Zimt

## FÜR DIE GLASUR:

150 g Puderzucker  
3 TL Milch

5 Den Teig von der langen Seite her fest einrollen und in etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden. Die Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

6 Danach die Zimtschnecken bei 220 Grad ca. 15 Minuten backen.

7 Für die Glasur den Puderzucker mit der Milch mischen und die Zimtschnecken bestreichen/übergießen.

MIT  
KRUNCHY  
APFEL-ZIMT

