

Zimtschnecken-Kuchen

Zutaten

280ml fettarme (0,3% oder 1,5%)
Milch
100g Zucker
1 Würfel Hefe
500g Mehl
1 Prise Salz
80ml (100% oder 77%) MCT-Öl

40g brauner Zucker
1,5 TL Zimt

100g Puderzucker
2TL Zitronensaft

Zubereitung

Die lauwarme Milch, Zucker und Hefe zu einem Vorteig verrühren. 15 Minuten gehen lassen, dann Mehl, Salz und Öl dazu und abgedeckt ca. eine Stunde gehen lassen.

Braunen Zucker und Zimt vermischen (je nach Geschmack auch mehr).

Den Hefeteig auf einem Backpapier so groß wie möglich ausrollen und die Zuckerzimmtmischung darüber verteilen, zu einer Wurst einrollen und ca. 3 cm dicke Scheiben abschneiden.

Dicht nebeneinander in eine mit Backpapier ausgelegte Springform setzen.

Bei 160°C (Umluft) ca. 20-25 Minuten backen.

Wenn der Schneckenkuchen ausgekühlt ist, den mit Zitronensaft angerührten Puderzucker als Guss auftragen.

