Zimt-Schnecken mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde + Gehzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	190 kcal/ 794 kJ		
Eiweiß:	3,2 g	Fett:	12,4 g
Kohlenhydrate:	17 g		

Zutaten für 18 Portionen :

Für den Hefeteig

250 g	Mehl
1 Päckchen	Trockenbackhefe
30 g	Zucker
100 ml	Milch (Zimmertemperatur)
1	Ei
40 g	weiche Butter

Außerdem

150 g	kalifornische Walnüsse
100 g	Butter
70 g	Zucker
2 TL	Zimt

Zubereitung:

1. Mehl und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Zucker, Milch, Ei und Butter zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

2. Walnüsse sehr fein hacken und in einer beschichteten Pfanne rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit den Walnüssen und dem Zucker verrühren. Etwa 3 Esslöffel abnehmen und beiseite stellen. Zimt und Orangenschale unter die Walnuss-Butter-Mischung rühren.

3. Hefeteig kurz durchkneten und auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck (ca. 40 x 26 cm) ausrollen. Die Walnuss-Zimt-Masse darauf streichen und den Teig von der Längsseite aufrollen. Mit einem scharfen Messer in 18 Scheiben schneiden.

4. Die Hefescheiben auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die übrige Walnuss-Butter-Mischung darauf verteilen. Nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Wer die Füllung etwas fruchtig mag, gibt eine Handvoll Cranberries in die Zimtmischung.