

VORBEREITUNG: 20 min. **RUHEZEIT:** 90 min. **BACKZEIT:** 20 min.

FLUFFIGE ZIMTSCHNECKEN AUS DEM AIRFRYER

EINFACH UND SCHNELL

SCHRITT 1: Erwärme die Butter in der Milch.

SCHRITT 2: Mische Mehl, Salz, Zucker, Hefe und das Ei in einer Schüssel.

SCHRITT 3: Gib die Milch-Butter-Mischung zu den trockenen Zutaten und knete alles zu einem homogenen Teig.

SCHRITT 4: Der Teig muss jetzt abgedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen.

SCHRITT 5: Rolle den Teig jetzt aus, bestreiche ihn mit der Butter und bestreue ihn mit dem braunen Zucker und dem Zimt.

SCHRITT 6: Rolle den Teig von der langen Seite her auf und schneide ihn in 2 Zentimeter breite Stücke.

SCHRITT 7: Die Teigrollen kommen in die Silikonform oder eine eingefettete Auflaufform und ruhen weitere 30 Minuten.

SCHRITT 8: Jetzt werden die Zimtschnecken gebacken.

In der Berger Vanfry Heißluftfritteuse geht das so:

Kuchen-Programm, 180 Grad Celsius, 20 Minuten

SCHRITT 9: Anschließend mischst du die Zutaten für die Glasur zusammen und gibst sie über die Zimtschnecken.



BERGERS CAMPING Küche

ZUTATEN FÜR DEN ZIMTSCHNECKEN-TEIG

100 ml Milch
25 g Butter
235 g Mehl
etwas Salz
35 g Zucker
1 kleines Ei
1/2 Würfel Frischhefe

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

25 g weiche Butter
65 g brauner Zucker
1 TL Zimt

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

50 g Frischkäse
15 g weiche Butter
50 g gesiebter Puderzucker

Guten Appetit!

www.fritz-berger.de/blog