



### Neues aus der Ah!-Küche

## Escargot à la cannelle



Diese leckeren Zimtschnecken heißen auf französisch "Escargot à la cannelle" und lassen sich mit ein wenig Zeit und Geduld super zubereiten.

Keine Angst, echte schleimige Schnecken braucht ihr dafür nicht. Ah! Und so geht's:

### Man nehme:

- 125 ml Milch
- 60 g Butter
- 25 g Hefe
- 125 ml handwarmes Wasser
- 600 g Mehl
- 25 g Zucker
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Ei

Nach zwei Stunden braucht ihr für den Teig noch:

- 60 g Butter
- etwa 150 g Puderzucker
- 2 Esslöffel Milch
- 2 Teelöffel Zimt
- Topf
- Rührschüsseln
- Schneebesen
- Nudelholz



### Als Erstes:

Ihr erhitzt 125 ml Milch in einem Topf und nehmt diesen schnell vom Herd, sobald die Milch hochsteigt, damit sie nicht überkocht. Dann gebt ihr 60 Gramm Butter hinzu und verrührt alles mit einem Schneebesen bis die Butter geschmolzen ist und stellt den Topf zur Seite.

Nehmt euch jetzt eine Schüssel und verrührt die Hefe mit dem handwarmen Wasser bis es ein schleimiger Brei wird und lasst das dann kurz stehen.

### Als Zweites:

Ihr kippt 600 Gramm Mehl in eine neue Schüssel, hinzu kommen 25 Gramm Zucker und ein halber Teelöffel Salz. Dann macht ihr eine Kuhle ins Mehl. Dort gebt ihr die Butter mit der Milch und die Hefemischung mit dem Wasser hinein.

Nun knetet ihr das Ganze mit Euren Händen und schlägt noch ein Ei dazu hinein und knetet alles so lange weiter bis der Teig glatt ist. Danach spannt ihr eine Frischhaltefolie darüber und stellt die Schüssel an einen warmen Ort. Lasst den Teig zwei Stunden gehen. Keine Angst, er läuft nicht weg, er geht nur auf. Ah!



### Zuletzt:

Nach zwei Stunden ist der Teig aufgegangen. Nun schüttet ihr Mehl auf die Arbeitsplatte und auf das Nudelholz. Auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte gebt ihr den Teig und walzt ihn mit dem Nudelholz zu einem Rechteck. Danach schmiert ihr den Teig mit ein bisschen Butter ein. Außerdem vermischt ihr in einer weiteren Schüssel den Zucker mit dem Zimt und streut das Gemisch auf den Butter-Hefeteig. Jetzt rollt ihr das Ganze zu einer dicken Wurst zusammen und schneidet diese in 2 cm dicke Scheiben. Fast geschafft!

Ihr fettet nur noch eine Form mit Butter ein und legt die Schnecken hinein. Dann deckt ihr das kurz ab und lasst die Schnecken wieder gehen bis sie größer geworden sind. Am Ende heizt ihr den Backofen auf 180 Grad vor und schiebt die Zimtschnecken 25 Minuten hinein.

Zum Schluss kommt noch süßer Schleim auf die Schnecken. Und der geht so: 150 Gramm Puderzucker werden mit zwei Esslöffeln Milch vermischt. Fertig sind eure Escargot à la canelle – was auf Deutsch so viel wie Zimtschnecke heißt! Lecker Schnecken-Schmecker!

**Guten Ah!-ppetit!**