

Zimtschnecken mit Frischkäse-Frosting



MENGE: 20 Schnecken

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min

WARTEZEIT: 1 h | 30 min

BACKZEIT: 25 min

HEFETEIG

400 ml Milch (lauwarm)
1 Würfel frische Hefe
150 g Butter (weich!)
4 Eier (RT!)
200 g Zucker
1 Prise Salz
1000 g Mehl (405)

ZIMTFÜLLUNG

180 g Butter (sehr weich!)
180 g brauner Zucker
3 TL Zimtpulver

FROSTING

180 g Frischkäse
40 g Butter (sehr weich!)
110 g Zucker

SO SOFT!!!

01

Nimm die Butter und die Eier aus der Kühlung, sodass die Zutaten Raumtemperatur annehmen. Gib zur lauwarmen Milch (max. 30°C) 1 EL des Zuckers und löse darin für 5-10 min die Hefe auf.

02

Richte in einer Schüssel das Mehl und forme in der Mitte eine Mulde. Gib außenrum den Zucker, das Salz und die weiche Butter. Die Hefemilch gießt du in die Mulde. Gib zum Schluss die Eier hinzu. Verknete alles kräftig mit der Küchenmaschine oder mit der Hand für ca. 10 min bis du eine schöne runde Hefekugel in der Hand hältst.

03

Bedecke den Teig mit einem Küchentuch und lasse den Teig für 1 Std. an einem warmen Ort gehen bis der Teig auf das ca. 3-fache aufgegangen ist. Der Teig kann danach auch über Nacht in den Kühlschrank wandern.

04

Falls der Hefeteig im Kühlschrank war, lass ihn für mind. 30 - 60 min RT annehmen, bevor du ihn weiterverarbeitest. Welle oder besser ziehe den Teig vorsichtig in ein großes Rechteck (80 x 45 cm).

05

Vermix die weiche Butter mit dem braunen Zucker und dem Zimtpulver und bestreiche den Teig mit der Mischung. Rolle den Teig der Längsseite nach auf und schneide die Rolle in ca. 4 cm breite Streifen (20 Schnecken).

06

Leg eine große Auflaufform (38 x 30 cm) mit Back- oder Butterbrotpapier aus und lege die Schnecken mit kleinem Abstand schön symmetrisch in die Form. Bedecke sie mit einem Küchentuch und lasse sie 30 min gehen. Heize den Backofen auf 175°C Umluft vor.

07

Backe die Schnecken für ca. 20-25 min bis sie schön goldbraun sind.

Frosting

Schlag die weiche Butter für das Frosting cremig auf. Gib den Frischkäse und den gesiebten Puderzucker hinzu und verrühre alles zu einer geschmeidigen Creme. Die Schnecken kannst du noch warm mit dem Frosting bestreichen. Et voilà. Fertig sind die Zimtschneckenröllchen.

tipps & tricks

- ♥ Anstatt 1/2 Würfel frischer Hefe kannst du 1 Päckchen Trockenhefe verwenden.
- ♥ In die Füllung kannst du z.B. Rosinen oder kleinen Apfelstückchen geben oder in einen anderen Geschmack abwandeln.
- ♥ Bei langer kalter Teigführung wird der Hefeteig aromatischer und besser bekömmlich.