

Springform mit Flachboden rechteckig



Art.-Nr. 661417



Zimtschnecken mit Frischkäse-Frosting

ERGIBT 12 STÜCK | ARBEITSZEIT: CA. 160 MIN./INKL. GEHZEIT | BACKZEIT: CA. 25 MIN.

Zutaten für den Hefeteig: 1 Pck. Trockenhefe, 300 ml Milch, 75 g Butter, 550 g Dinkelmehl, 50 g Zucker, 1 Ei, ½ TL Zimt, 1 Prise Salz | **Zutaten für die Füllung:** 100 g weiche Butter, 50 g Zucker, 4 TL Zimt, 1 TL Kardamom | **Zutaten für das Frosting:** 100 g Frischkäse, 2 EL weiche Butter, 180 g Puderzucker, 1 EL Milch

Zubereitung:

Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und stehen lassen bis sich Blasen bilden. Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Mehl und die restlichen Zutaten mischen. Die Hefe-Milch-Mischung und die abgekühlte Butter zu der Mehlmischung geben und alles verkneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und für ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn sich das Volumen verdoppelt hat, den Teig aus der Schüssel nehmen und nochmals kurz durchkneten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.

Für die Füllung die weiche Butter mit Zucker, Zimt und Kardamom verrühren und die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Teig von der kurzen Seite aufrollen, in zwölf gleich große Stücke teilen und diese in die gefettete Form setzen. Die Zimtschnecken nochmals abgedeckt ca. eine Stunde gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 20-25 Minuten backen.

Für das Frosting alle Zutaten verrühren und die lauwarmen Zimtschnecken damit bestreichen oder besprenkeln.