

Zimtschnecken

• fluffig und aromatisch •



Zutaten

Teig:

700g Mehl (Dinkel 630 oder Weizen 405)

1/2 Würfel Hefe, 70g Zucker

200ml warme Milch

2 Eier, 70g Sonnenblumenöl

100ml Wasser, 1/2 TL Salz

Füllung:

200g brauner Zucker, 125g weiche Butter, 2-3 TL Zimt

Frosting:

60g weiche Butter, 125g Doppelrahm-Frischkäse

100g Puderzucker, gesiebt, 1 TL Vanillepaste

Zubereitung

Hefe in lauwarmen Wasser und Zucker auflösen. 200g vom Mehl dazugeben, kurz mischen, abdecken und 5 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten zugeben und alles etwa 5 Minuten kneten lassen. Abdecken und 2 Stunden gehen lassen.

Für die Füllung die Zutaten einfach miteinander vermischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen, ca. 40 x 50 cm.

Mit der Zimtfüllung bestreichen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen und in etwa 3 - 4cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche nach unten auf die mit Butterschmalz leicht gefettete Form legen. Abdecken und nochmal ungefähr 25 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zimtschnecken auf dem Rost, unterste Schiene in ca 20 Minuten goldbraun backen.

Frosting / Topping:

Alle Zutaten gut verrühren und dem Backen auf den Zimtschnecken verteilen bzw damit garnieren. Ich mach gern kreuz und quer Streifen über das Gebäck.
