

Fluffige Zimtschnecken



Zutaten für 4 Personen

1080 ml Milch

240 g Butter

2000 g Mehl

480 g Zucker

4 Pkg. Vanillezucker

4 Prise Salz

4 Pkg. Trockenhefe

400 g Weiche Butter

280 g Zucker

12 TL Zimt

280 g Frischkäse

8 TL Zitronensaft

8 EL Puderzucker

Anleitung

Wusstest du, dass Zimtschnecken ursprünglich aus Schweden stammen? Sie bestehen aus einem Hefeteig und sind seit den 50er Jahren besonders beliebt. Entstanden sind Zimtschnecken jedoch schon deutlich früher, und zwar nach dem Ersten Weltkrieg. Allerdings waren die Zutaten in dieser Zeit eher rar. Jetzt haben wir genug von Zimtschnecken erzählt ? Lust bekommen? Dann legen wir dir unser Rezept ans Herz. Typisch schwedisch, super saftig und einfach köstlich.

So geht's:

Butter in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit Milch erwärmen bis sich die Butter aufgelöst hat. Zur Seite stellen und etwas auskühlen lassen, bis die Mischung nur noch lauwarm ist. Mehl mit 50g Zucker, Vanillezucker, Trockenhefe und Salz in einer Schüssel vermischen. Lauwarme Milch mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für eine Stunde gehen lassen.

Für die Füllung die 100g weiche Butter mit Zimt und 70g Zucker vermischen. Teig in zwei Teile teilen und mit Nudelholz zu einem Rechteck auswalken. Die Hälfte der Füllung dünn darauf verstreichen und den Teig von der langen Seite her fest aufrollen und die Enden festdrücken. Aus der zweiten Teighälfte ebenfalls eine Rolle formen.

Eine oder zwei ofenfeste Form(en) mit etwas Butter einfetten. Aus den Rollen mit einem scharfen Messer ca. 15 Schnecken schneiden und diese mit etwas Abstand in die Form setzen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und für 30 Minuten gehen lassen. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Schnecken für 30 Minuten backen.

Zutaten für die Glasur verrühren und auf die noch lauwarmen Schnecken streichen. Am besten noch warm genießen!

Unsere Schaumwein Empfehlung dazu lautet Henkell Rosé. Der feinperlige, duftige Henkell Rosé ist ein erfrischender, eleganter Sekt aus hochwertigen Weinen. Ein Hochgenuss für alle Genießer, die auch bei Rosé den internationalen, trockenen Charakter vorziehen.