Zimtschnecken

15 Min		130 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 12 Zimtschnecken

Für den Hefeteig

- 500 g Weizenmehl
- 300 ml Milch
- 21 g frische Hefe
- 75 g Butter (weich)
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Füllung

- 150 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 1 TL Ceylon-Zimt

Für den Frischkäse Guss

- 100 g Frischkäse
- 100 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

1. Siebe das Mehl in eine Schüssel und drücke eine kleine Mulde in die Mitte. Erwärme die Milch leicht, löse die Hefe darin auf und gieße die Hefemilch anschließend in die Mulde. Gib Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter hinzu und knete alles zu einem homogenen Teig.
2. Forme den Hefeteig zu einer Kugel und lasse ihn eine Stunde an einem warmen Ort gehen. Mixe dann die Butter mit dem Zucker und reichlich Zimt schaumig.
3. Rolle den Hefeteig rechteckig aus und bestreiche ihn anschließend mit der Butter-Zucker-Zimt-Mischung.
4. Schneide den Teig in 4 cm breite Streifen. Rolle dann die Streifen zu Schnecken auf. Fette eine rechteckige Backform und lege die Zimtschnecken nebeneinander hinein. Lasse sie nochmal 30 Minuten (bei Zimmertemperatur) gehen.
5. Heize in der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze auf. Backe die Zimtschnecken für etwa 25 Minuten. Bereite in dieser Zeit den Guss zu, indem du die Sahne erhitzt und den Zucker und Vanillezucker darin auflöst. Rühre dann den Frischkäse unter. Verteile den Guss direkt nach dem Backen auf den noch warmen Zimtschnecken. Nun

kannst du sie servieren und genießen.

Nährwerte pro Portion: 405,6 kcal | KH 46,7 g | E 6,4 g | F 20,9 g