

## Zimtschnecken – wunderbar weich und saftig



Zubereitung: 20 min

Warte-, Gehzeit: 1 Std. 30 min

Backzeit: 20 bis 25 min

Zeit insgesamt: 2 Std. 10 min

Zutaten für 1 kleines Blech (etwa 20 x 23 cm) oder 12 Schnecken:

Für den Hefeteig:

300 g Mehl, 405er

125 ml Milch, lauwarm

25 g Zucker

11 g Hefe, frisch (1/4 Würfel)

40 g Butter, zimmerwarm

1/2 TL Salz

1 Ei

1 Prise Zimt

Für die Zimtzucker-Mischung:

50 g brauner Zucker

1 EL Zimt

1 Prise gem. Vanille

30 g Butter, geschmolzen

Für den Guss:

30 g Frischkäse, Doppelrahmstufe

60 g Puderzucker

1 Prise gemahlene Vanille

1 EL Milch

1 TL Zitronensaft

Besonderes Werkzeug:

Kleine Backform (etwa 20 x 23 cm) oder Backblech

Küchenmaschine/Handrührgerät mit Knethaken

Schneebeesen

Wellholz/Nudelholz

Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Die Milch in einem separaten Gefäß lauwarm erhitzen und darin den Zucker und die Hefe auflösen lassen. Die gemahlene Vanille und das Ei unterrühren. Dabei kräftig mit einem Schneebeesen rühren, damit sich wirklich alles gut verteilt.

Die Flüssigkeit zum Mehl gießen, die zerlassene Butter und das Salz hinzugeben. Alles etwa 7 bis 8 min mit den Knethaken durchkneten lassen bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel legen. Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken. In einem 50 °C erwärmten Ofen um das Doppelte aufgehen lassen. Dies kann etwa 60 min dauern. Im Sommer könnt ihr den Ofen an dieser Stelle auslassen und den Teig bei den warmen Temperaturen im Zimmer oder z. B. auf dem Balkon aufgehen lassen. Dies kann dann je nach Temperatur 1,5 bis 2 Stunden dauern.

In einer kleinen Schüssel den braunen Zucker mit Zimt und Vanille verrühren. Die Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf zerlassen. Anschließend abkühlen lassen.

Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf geben und kurz durchkneten. Mit einem bemehlten Wellholz ein Rechteck (etwa 30 cm x 35 cm) auswellen. Hierauf die geschmolzene und abgekühlte Butter pinseln. Das Zimtzucker-Gemisch großzügig darauf streuen. Aus diesem Rechteck werden nun 12 gleich breite Streifen geschnitten, die anschließend zu Schnecken aufgerollt werden. Die Schnecken dann auf ein vorbereitetes Backblech oder in eine mit Backpapier ausgelegte Backform legen.

Die Schnecken nun nochmals in den 50 °C warmen Ofen stellen und etwa 20-25 min gehen lassen. Anschließend herausnehmen, den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Sobald der Ofen warm ist, die Schnecken bei mittlerer Schiene etwa 20 bis 25 min lang backen lassen bis sie goldbraun werden. Achtet bitte darauf, dass ihr die Schnecken nicht zu lang im Backofen lasst, denn Hefeteig kann schnell austrocknen. Also lieber ein paar Minuten früher herausholen als zu spät. ;-)

Den Guss aus den oben genannten Zutaten herstellen und komplett glatt rühren, sodass keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Mit einem Löffel auf den abgekühlten/lauwarmen Schnecken verteilen.

Lauwarm schmecken diese Schnecken natürlich wie ein Gedicht! ♥