

Zimtschnecken mit Frischkäseguss

Personenanzahl: 8 Zubereitungszeit: 30min Kochzeit: 2:15
Bewertung: Ein Genuss (5/5) Schwierigkeitsgrad: Leicht (2/5)

Zutaten:

450g Weizenmehl
1Pck. Puddingpulver mit Vanillegeschmack
1Pck. Trockenhefe
160g Zucker 110g Butter, etwas mehr zum Einfetten
300ml Milch
2 Prisen Salz 3TL Zimt
30g Butter
110g Frischkäse
70g Puderzucker
10g Vanillezucker

Zubereitung:

1. Mehl, Puddingpulver, Hefe, 60 g Zucker, 50 g Butter, Milch und Salz zusammen kneten. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.
2. Eine Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
3. 100 g Zucker in eine Schüssel einwiegen, Zimt zugeben, zur Seite stellen und vermischen.
4. 60 g Butter in einem Topf schmelzen.
5. Den Teig einmal von Hand durchkneten und zu einem Rechteck (40 x 20 cm) ausrollen, mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.
6. Rechteck in 8 Streifen schneiden. Ersten Streifen zu einer Spirale aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Weitere 7 Teigstreifen nacheinander aufwickeln und mit Abstand auf das Blech legen.
7. Fertige Schnecken mit einem Küchentuch abdecken und nochmal ca. 30 Minuten gehen lassen.
8. In dieser Zeit den Backofen auf 200°C vorheizen.
9. Zimtschnecken 25 Minuten (200°C) goldbraun backen, dabei nach 15 Minuten mit Backpapier abdecken.
10. Frischkäseguss und Fertigstellung: Butter, Frischkäse, Puderzucker und Vanillezucker mit einem Mixer verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
11. Guss über der Zimtschnecke verteilen, kurz trocknen lassen und frisch servieren.

