



ZIMT-SCHNECKEN MIT FRISCHKÄSE-FROSTING

Zutaten:

Vorteig:

- 25g Zucker
- 200g Mehl
- 1 Pckg. Trockenhefe bzw. 21g Frischhefe
- 250ml lauwarmes Wasser

Teig:

- 75g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 300g Mehl
- 2 Eigelbe
- 100g weiche Butter

Füllung:

- 100g weiche Butter
- 120g Zucker
- 3 TL Zimt

Frosting:

- 50g Frischkäse
- 15g flüssige Butter
- 80g Puderzucker
- 1/2 TL Vanillepaste
- etwas Wasser

- Ober/Untehritze
- 200 Grad
- ca. 20-25 Minuten

So geht's:

- 1** Zuerst den Vorteig ansetzen: Dafür die Zutaten gut miteinander mischen und für ca. 20min abgedeckt an einem warmen Ort arbeiten lassen. Es sollten kleine Bläschen entstehen.
- 2** Den Zucker, Vanillezucker, Eigelbe, die Butter (weich, aber nicht zu heiß) und die Hälfte des Mehl dazugeben und miteinander vermengen. Dann die zweite Hälfte Mehl zugeben und weiter verrühren. Entweder mit einem Knethakenaufsatz oder mit den Händen. Den Teig mindestens 6-8min lang durchkneten. Mit den Händen zu einer runden Kugel formen und den Teig zurück in die bemehlte Rührschüssel geben. Wieder abdecken und an einem warmen Ort für ca. 1h aufgehen lassen.
- 3** Kurz bevor der Teig fertig aufgegangen ist die Füllung zubereiten. Dafür die weiche Butter mit dem Zucker und dem Zimt verrühren.
- 4** Den aufgegangenen Teig aus der Schüssel holen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Nun die Füllung üppig aufstreichen. Von der langen Seite her aufrollen und mit Hilfe eines dünnen Fadens ca. 2-3cm dicke Scheiben abschneiden. dafür den Faden unter die Rolle schieben und darüber überkreuzen und fest ziehen. Die Schnecken auf ein Backblech oder eine Auflaufform mit Backpapier setzen und nochmal 20-30 min aufgehen lassen.
- 5** Den Backofen auf 200 Grad Ober./Unterhitze vorheizen und dann die Schnecken für ca. 20-25 min backen. Auskühlen lassen.
- 6** Frosting: Die Zutaten miteinander vermischen und soviel Wasser hinzugeben, wie ihr euch die Konsistenz wünscht. Dann auf die ausgekühlten Schnecken geben. Packt die Schnecken luftdicht ein, wenn ihr sie nicht alle gleich auf einmal esst, sonst trocknen sie aus.

