



SPEKULATIUS-ZIMT-SCHNECKEN

Zutaten:

- Vorteig:
- 25g Zucker
- 200g Mehl
- 1Pckg. Trockenhefe
- 250ml lauwarmes Wasser

Teig:

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

Füllung:

- 170g weiche Butter
- 120g Zucker
- 3 TL Zimt
- 3 TL Spekulatiusgewürz
- 8-10 Spekulatiuskekse

Guss:

- 2 EL Puderzucker
- etwas Wasser
- etwas Zitronensaft

- 50g weiße Kuvertüre
- 25g Sahne
- 1 TL Zimt

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), den Zimt 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. Die Spekulatiuskekse in einem Gefrierbeutel o.ä. grob zerbröseln und unter die Buttermischung rühren.
- 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.





SPEKULATIUS-ZIMT-SCHNECKEN

Zutaten:

So geht's:

5 Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und dann die Schnecken für ca. 20 min backen. Den Puderzucker mit etwas Wasser und Zitronensaft verrühren und die noch warmen Schnecken damit bestreichen, anschließend abkühlen lassen.

6 Die weiße Schokolade hacken. Die Sahne kurz aufkochen lassen, Zimt einrühren und auf die gehackte Schokolade geben. So lange rühren bis sich die Schokolade auflöst. Anschließend auf den Schnecken verteilen und abkühlen lassen.

Die Schnecken luftdicht verpacken, sonst trocknen sie aus.

