

ZIMTSCHNECKEN MIT ZUCKERGUSS

Zutaten für 6–12 Personen (12 Stück)

Für den Teig

300 ml Vollmilch, auf 40° C erwärmt
 5 EL Zucker
 1 Packung Trockenhefe (7 g)
 1 TL grobes Meersalz
 3 Eier (Grösse L), raumtemperiert
 800 g Mehl (Type 550), plus Mehl zum Arbeiten
 120 g weiche Butter

Für die Füllung

200 g Rohrzucker
 4 TL Zimt
 120 g weiche Butter

Für den Zuckerguss

120 g Doppelrahmfrischkäse
 3 EL Vollmilch
 250 g Puderzucker
 1 TL Vanilleextrakt
 1 Prise grobes Meersalz

In der Küchenmaschine 120 ml Milch mit 1 EL Zucker und der Hefe mit dem Rührbesen verrühren und etwa 5 Min. ruhen lassen, bis sich an der Oberfläche Schaum bildet. Die übrige Milch, Zucker, Salz und Eier zufügen und auf kleiner Stufe 1 Min. rühren. Den Knethaken einsetzen. 730 g Mehl einstreuen und zunächst auf kleiner Stufe, dann auf mittlerer Stufe die Mischung in 3 Minuten zu einem relativ glatten Teig kneten. Die Geschwindigkeit auf mittlere bis kleine Stufe reduzieren und die Butter und das restliche Mehl unterkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 Minuten mit den Händen weiterkneten, bis er glatt, geschmeidig und nicht mehr klebrig ist. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine dünn mit Öl eingefettete Schüssel geben, die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen, zugfreien Ort in etwa 1½ Std. auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Für die Füllung Zucker und Zimt mischen. Den aufgegangenen Teig in der Schüssel kräftig zusammendrücken, dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zwei- bis dreimal durchkneten. Den Teig zu einem 60 × 30 cm grossen Rechteck ausrollen. Die gesamte Teigplatte bis zu den Rändern mit 6 EL weicher Butter bestreichen und gleichmässig mit dem Zimtzucker bestreuen. Die Teigplatte von der Ihnen zugewandten Längsseite her eng bis zum Ende aufrollen und die Naht über die gesamte Länge fest andrücken. Die Teigrolle in zwölf je-



weils 5 cm breite Stücke schneiden. Boden und Rand der gusseisernen Pfanne oder Backform grosszügig mit der restlichen Butter einfetten und die Zimtschnecken jeweils mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander hineinsetzen. Mit Alufolie abdecken und mind. 1 Stunde bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. (Ruhen die Zimtschnecken über Nacht im Kühlschrank, müssen Sie sie vor dem Backen wieder auf Raumtemperatur bringen.)

Den Grill für indirekte mittlere Hitze (möglichst 190° C) vorbereiten.

Die mit Alufolie abgedeckte Pfanne oder Backform über indirekte mittlere Hitze stellen, den Deckel schliessen und die Zimtschnecken 25 Minuten backen. Anschliessend die Pfanne oder Form um 180 Grad drehen, den Deckel wieder schliessen und die Schnecken weitere 10 Minuten backen. Die Alufolie abnehmen, den Deckel schliessen und die Schnecken in 20–30 Minuten fertig backen, bis sie auf der Oberseite hellbraun sind. Pfanne oder Form auf einer hitzefesten Unterlage abstellen und die Zimtschnecken 10 Minuten abkühlen lassen. Inzwischen den Zuckerguss vorbereiten.

Frischkäse und Milch in einer grossen Schüssel verrühren. Den Puderzucker dazusieben und untermischen. Vanilleextrakt und Salz zufügen und die Zutaten glattrühren. Die Zimtschnecken in der Pfanne oder Form auf der Oberseite damit bestreichen und 10 Minuten ruhen lassen.

Mit einem Messer mit dünner Klinge die Schnecken voneinander trennen und warm oder raumtemperiert servieren.

www.weber.com