

Zimtschnecken mit Frosting

Soulfood vom Feinsten ☺

Schwierigkeit • Zeitaufwand ••• Kosten •• Inhaltsstoffe •••

Zutaten für 15 Portionen:

Für den Teig:

250 ml Milch
70 g Butter
500 g Mehl
½ TL Salz
80 g Zucker
1 Ei
1 Würfel Frischhefe
Fett für die Form oder Backpapier

Für die Füllung:

50 g Butter
130 g brauner Zucker
2 TL Zimt
60 g gemahlene Nüsse
(Haselnüsse/Mandeln)
100 g geriebene Äpfel
1 Päckchen Vanillezucker

Für das Frosting:

100 g Frischkäse
20 g Butter
100 g Puderzucker
¼ TL Vanilleextrakt



So geht's:

Milch und Butter kurz erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Das Gemisch etwas abkühlen lassen, es sollte maximal 45°C haben, dann die Hefe hineinbröckeln und gut verrühren.

Mehl, Salz, Zucker und Ei in eine Schüssel geben. Die Milch-Butter-Hefe-Mischung zugeben und mit einem Knethacken ca. 5 min gut durchkneten.

Wenn der Teig noch zu klebrig ist, nach und nach noch etwas Mehl zugeben, bis er sich gut verarbeiten lässt. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Kurz vor Ende der Gehzeit die Füllung zubereiten:

Dazu die Äpfel raspeln (ich habe sie mit Schale verwendet), die Butter schmelzen und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig rechteckig ausrollen.

Dann mit der Füllung bestreichen. Keinen Rand lassen.

Von der langen Seite her aufrollen und in ca. 15 gleich große Schnecken schneiden.

Diese in eine leicht gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form legen und weitere 30 min gehen lassen.

Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20 min backen.

In der Zwischenzeit das Frosting zubereiten:

Die Butter schmelzen, den Puderzucker sieben, Frischkäse und Vanilleextrakt zugeben und alles gut vermengen.

Das Frosting auf den noch warmen Zimtschnecken verteilen und am besten warm servieren.

Nährwertangaben pro Portion:

Protein:	5,3 g
Kohlenhydrate:	47 g
Fett:	11 g
Kcal:	329

Die Zimtschnecken sind mit und auch ohne Frosting ein absoluter Genuss ☺