
DESSERT

Zimtschnecken Cinnabon Style

ZUTATEN

Für den Teig:

2Pck. Puddingpulver | 100ml Wasser |
500ml Milch | 5EL Zucker | 120g
Butter | 2Pck. Trockenhefe | 2 Eier |
1TL Salz | 800g Mehl

Zum Bestreichen:

200g Butter flüssig | 300g brauner
Zucker | 5TL Zimtpulver

Für das Frosting:

250g Puderzucker | 250g Frischkäse |
120g Butter | 2Pck. Vanillzucker

Milch aufkochen, Puddingpulver mit kaltem Wasser verrühren und in die kochende Milch einrühren, kurz kochen lassen bis der Pudding eingedickt ist, dabei ständig rühren.

Vom Herd nehmen, Butter einrühren bis sie geschmolzen ist, Zucker und Eier einrühren. Wenn die Masse noch handwarm ist, die Trockenhefe unterrühren. Salz und Mehl vermischen, Puddingmasse hinzugeben und zu einem weichen, leicht klebrigen Teig mit Mixer-Knethaken verarbeiten, der Teig sollte auf jeden Fall feuchter als „normaler“ Hefeteig sein. Gehen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat (1-2 Stunden).

Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Fläche auswalken, mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen, und jeweils der Hälfte von Zimt und braunem Zucker bestreuen.

Eng aufwickeln und in ca. 4cm breite Stücke schneiden. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Die Zimtschnecken mit Abstand zueinander auf ein Blech mit Backpapier geben und 30 Min. gehen lassen. Es ist wichtig, dass sie nicht zu dicht aneinander stehen.

Bei 200° ca. 20 Min. backen, nicht zu dunkel werden lassen.

Für das Frosting alle Zutaten zu einer cremigen Masse rühren und über die noch warmen Zimtschnecken streichen.



“ Was gibt's Schöneres als den Duft frische Zimtschnecken? Mit diesem köstlich süßen Gebäck könnt ihr eure liebsten Schleckermäuler an einem kalten Winterwochenende überraschen. ”

ANGELA PICARD
