Zimtschnecken

Miele: Dampfbackofen auf Combigaren Heißluft 180°C und 30% Feuchte aufheizen
Siemens: Dampfbackofen auf Heißluft, Dampfzugabe gering, 180°C aufheizen

Zutaten Hefeteig:

- 20 g frische Hefe oder 7g Trockenhefe
- 70 g Zucker
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 100 ml Wasser
- 700 g Dinkelmehl Typ 630
- 70 ml Öl
- ½ TL Salz

Zutaten für die Füllung:

- 100g Butter
- 3 TL Zimt
- 180 g brauner Zucker

Zutaten für das Topping:

- 40 g Zucker
- 50 g Frischkäse
- 1 TL Vanillezucker
- 25 g Butter weich

Zubereitung:

- Die Zutaten für den Hefeteig mit der Küchenmaschine oder Handrührgerät 5 Minuten zu einem glattenTeig verarbeiten und 1 ½ - 2 Stunden gehen lassen.
- Die Butter für die Füllung schmelzen und mit Zimt und Zucker mischen. Die Masse erkalten lassen.
- Den Teig nach dem Gehen zu einem Rechteck 40 x 30 cm ausrollen.
- Die abgekühlte Butter – Zimt – Mischung darauf verteilen.
- Einen Streifen an der längeren Seite von 2 – 3 cm frei lassen, damit der Teig beim Einrollen zusammenkleben kann.
- Teig aufrollen, 3 - 4 cm breite Stücke schneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen.
- Nochmals 20 Minuten gehenlassen.
- Dann 15 – 20 Minuten bei obiger Einstellung backen.
- Die Zutaten für das Topping gut verrühren und die noch heißen Zimtschnecken damit bestreichen.
- Abkühlen lassen und genießen!