

# Würstchen im Zimtschnecken-Mantel

Cinnamon Roll Wrapped Sausages: Würstchen im Schlafrock auf Amerikanisch sowie Zimtschnecken-Variante.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

400 g Weizenmehl Type 550

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe (21 g)

30 g brauner Zucker

1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste

½ TL Salz

175 ml lauwarme Milch

1 Ei (Größe M)

25 g weiche Butter

### Füllung:

etwa 2 EL Speiseöl

etwa 1 kg Bratwürste (12 Stück

Krakauer oder geräucherte Bratwurst)

### Zum Bestreichen und

#### Bestreuen:

75 g sehr weiche Butter

50 g brauner Zucker

2 TL gemahlener Zimt

### Außerdem:

etwa 200 g Doppelrahm-Frischkäse

Ahornsirup

## Wie mache ich Würstchen im Zimtschnecken-Mantel?:

### ① Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

### ② Füllung:

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste braten.

### ③ Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### ④ Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 50 x 40 cm) ausrollen.

### 5 Bestreichen und Bestreuen:

Teigrechteck mit etwa 2/3 der Butter bestreichen. Zucker mit Zimt mischen und gleichmäßig daraufstreuen. Das Teigrechteck in 12 gleich große Rechtecke (etwa 12,5 x 13 cm) schneiden. Je eine gebratene Wurst an den unteren Rand eines Teigstücks legen (Abb. 1) und aufrollen. Die Wurstpäckchen mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und zugedeckt nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Die Wurstpäckchen mit übriger Butter bestreichen und backen.



**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Die Würstchen im Mantel am besten heiß oder warm mit Frischkäse und Ahornsirup zum Dippen servieren.

### Variante Zimtschnecken (Abb. 2):

Teig wie oben beschrieben zubereiten, bestreichen und bestreuen. Dann den Teig von der langen Seite her eng aufrollen und in 12 etwa 4 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben in eine gefettete Springform (Ø 26 oder 28 cm) oder Kuchenblech (Ø 30 cm) setzen. Zugedeckt so lange gehen lassen, bis sich die Schnecken sichtbar vergrößert haben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und **bei gleicher Herdeinstellung etwa 25 Min.** backen.



200 g Doppelrahm-Frischkäse mit 6 EL Ahornsirup verrühren und sofort nach dem Backen auf dem heißen Gebäck verstreichen. Mit 2 EL gehackten Pekannüssen bestreuen und mit Ahornsirup beträufeln. Die Schnecken schmecken lauwarm am besten.