

Zimtschneckenkuchen

Köstliche Hefeteigschnecken mit leckerer Butter-Zimtfüllung werden getoppt mit einem Frischkäse-Frosting - am besten lauwarm genießen!

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Hefeteig:

125 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

Zimtfüllung:

100 g weiche Butter

70 g Zucker

3 gestr. TL gemahlener Zimt

Frischkäsetopping:

30 g weiche Butter

30 g Puderzucker

60 g Doppelrahm-Frischkäse

Wie backe ich Zimtschneckenkuchen?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Springform fetten.

3 Zimtfüllung zubereiten:

Butter mit Zucker und Zimt in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren.



4 Zimtschnecken zubereiten:

Den Hefeteig mit Mehl bestreuen und auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem etwa 50 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Zimtfüllung auf der Teigplatte verstreichen. Hefeteig von der langen Seite aus fest aufrollen. Teigrolle mit einem Sägemesser in etwa 12 Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben mit Abstand in die Springform setzen und an einem warmen Ort 30 - 45 Min. gehen lassen, bis sie sich die Scheiben fast berühren. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

5 Zimtschnecken backen:

Den Rost mit Backpapier belegen (so wird evtl. herauslaufendes Fett aus der Füllung aufgefangen) und die Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 25 - 30 Min.

6 Frischkäsetopping zubereiten:

Weiche Butter und Puderzucker mit dem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel verrühren. Frischkäse kurz unterrühren. Frischkäse-Topping in einen kleinen Gefrierbeutel füllen.

7 Zimtschneckenkuchen in der Springform auf einem Kuchenrost 5 Min. abkühlen lassen. Den Springformrand lösen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und den Zimtschneckenkuchen mit dem Frischkäsetopping besprenkeln. Den Zimtschneckenkuchen am besten lauwarm genießen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Frischkäsefrosting den Zimtschneckenkuchen nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.
- Das Frischkäse-Topping kann auch mit einem Löffel auf den Zimtschneckenkuchen gestrichen werden..

