

Hallo liebe Kinder,

am Osterwochenende habe ich **Zimtschnecken** gebacken mit einem sehr leckeren Guss drauf.

Die benötigen zwar sehr viel Zeit zum Machen (aber die habt ihr ja gerade auch), sind aber wahnsinnig lecker und darum hier mein Rezept der Woche für Euch.

Ihr braucht:

Für den Teig:

100g Wasser

70g Zucker

½ Würfel Hefe

200g Milch

700 g Mehl

½ Teelöffel Salz

2 Eier (Größe M)

70 g Sonnenblumenöl

Für die Füllung:

120g weiche
Butter

190g brauner
Zucker

2-3Teelöffel
Zimt

Für den Guss:

120g Doppelrahmfrischkäse

60g Butter

100g Puderzucker

1 Teelöffel

Vanillezucker

Los geht's!!!

Löst die Hefe und den Zucker in 100g lauwarmem (nicht zu heißem) Wasser auf und lasst sie ca. 5 Min. ruhen

Gibt Mehl, lauwarme Milch, Salz, Eier, Öl in eine Schüssel, danach die Hefemischung und rührt den Teig mit Knethacken bis er sich schön verbunden hat und nicht mehr am Schüsselrand klebt.

Sollte er noch kleben, etwas mehr Mehl dazu rühren.

Nun den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat (kann bis zu 2 Std. dauern).



Füllung:

Butter bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen und Zucker und Zimt einrühren

Etwas Mehl auf den Tisch und den Teig rechteckig ausrollen ca. 40/50cm. Auf den Teig die Butter/Zuckermasse gleichmäßig verteilen (Nicht bis ganz zum Rand!!!). dann an der breiten Seite den Teig eng aufrollen und nun 3-4cm dicke Scheiben von der Teigrolle abschneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen - nicht zu eng, da die Schnecken noch größer werden!



Nun den Backofen bei 180°C Umluft vorheizen

Die Schnecken nochmal 20 Minuten gehen lassen, dann ca. 15-20 Min. bei 180°C goldgelb backen.



Für den Guss, die zimmerwarme Butter, Frischkäse, Puderzucker und Vanillezucker miteinander verrühren und nach dem Backen auf die noch heißen Zimtschnecken verteilen.



Sie schmecken warm oder auch kalt super. In einer geschlossenen Form aufbewahrt kann man sie auch noch 2 Tage später genießen. Könnt ihr nicht alle auf einmal essen, dann einfach einfrieren!

Viel Spaß beim Backen und lasst sie euch schmecken ☺

Eure Petra

Ps., Wenn ihr nicht allein backen wollt, dann backen wir sie auch mal gemeinsam im KiKuZ wenn Alles normal läuft – versprochen!!!