



Zimtschnecken mit Friskäseguss

fluffig, zimtig, frisch

Zimtschnecken mit Frischkäseguss

Für den Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 100 g Zucker
- 80 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe

Für die Füllung:

- 125 g brauner Zucker
- 50 g weiche Butter
- 2 TL Zimt

Für den Guss:

- 75 g Puderzucker
- 100 g Frischkäse
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL weiche Butter

Zubereitung:

Die Hälfte des Zuckers und die Hefe in die lauwarme Milch bröseln und ein paar Minuten stehen lassen. Währenddessen das Mehl mit dem Salz und restlichem Zucker vermischen, die weiche Butter untermischen. Das Ei zufügen und zum Schluss zusammen mit der Milch-Hefe-Mischung zu einen geschmeidigen Hefeteig zubereiten. Den fertigen Teig ca. 30 Minuten warm stellen.

Den Hefeteig zu einem Rechteck (etwa 40x40 cm) ausrollen und gleichmäßig mit weicher Butter bestreichen, so dass der Teig gut bedeckt ist, danach Zimt und Zucker mischen und die Oberfläche des Teiges damit bestreuen. Der Teig sollte gut bedeckt sein, damit alle Schnecken etwas von der Mischung abbekommen.

Dann Teig mit Spannung einrollen, von dieser Rolle ca. 5 cm lange Stück schneiden und diese locker in eine passende Auflaufform oder eine runde Springform setzen. Die Zimtschnecken nochmal 30 Minuten gehen lassen. Dann die Oberfläche der Schnecken dünn mit Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober- /Unter-Hitze) bei 175°C ca. 30 Min. goldbraun backen.

Für den Guss, den Puderzucker mit dem Saft einer halben Zitrone vermischen, bis sich der Zucker klümpchenfrei aufgelöst hat. Frischkäse und Butter untermischen und auf den noch heißen Zimtschnecken großzügig verteilen.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/moderne-rezepte/süß/zimtschnecken/>