



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ZIMTSCHNECKEN



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde
+ 1,5 Stunden Gehzeit

PORTIONEN

9 große
Zimtschnecken

ÜBERBLICK

Nie war es einfacher, einen süßen Teig zu backen als mit der 3-ply Bratpfanne Antihaf von Le Creuset. Dank der gleichmäßigen Stärke der Pfanne wird der Teig perfekt gebacken.

ZUTATEN

Für den Teig:

- 50 g Butter
- 300 ml Milch
- 1 Ei, verquirlt
- 50 g Zucker
- 600 g Weizenmehl Typ 550 oder 812
- 1 gestrichener TL Salz
- 2 Päckchen Trockenhefe (je 7 g)

Für die Füllung:

- 150 g weiche Butter
- 6 TL Zimt, gemahlen
- 2 EL Puderzucker

Für die Glasur:

- 100 g Puderzucker
- Wasser für eine dünne Glasur

ZUBEREITUNG

- 1) Den Ofen auf 200 °C (Gas: Stufe 6, Umluft: 180 °C) vorheizen.
- 2) Während der Zubereitung des Teigs die Pfanne in den Ofen stellen.
- 3) Butter und Milch in eine Stielkasserolle geben und erhitzen, bis die Butter zu schmelzen beginnt. Von der Kochstelle nehmen und rühren, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Die Milch sollte lauwarm sein. Wenn sie zu heiß ist, stirbt die Hefekultur ab, sodass der Teig nicht aufgeht. Das verquirlte Ei unterrühren.
- 4) Zucker, Mehl, Salz und Hefe in eine Rührschüssel geben.
- 5) Die Mischung aus geschmolzener Butter, Milch und Ei in die Schüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Je nach Mehlsorte benötigen Sie ggf. etwas mehr Flüssigkeit.
- 6) Den Teig nun zugedeckt an einen geschützten Ort stellen und für mindestens 1 Stunde gehen lassen.
- 7) Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 30x20 cm großen Rechteck ausrollen.
- 8) Für die Füllung die weiche Butter mit dem Zimt und dem Zucker vermengen.
- 9) Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.
- 10) Anschließend den Teig über die lange Seite aufrollen und in 9 große oder 18 kleine Scheiben schneiden.
- 11) Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Schnecken mit der Schnittseite nach oben in die Pfanne legen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 12) Die Zimtschnecken nun nochmal für 20-30 Minuten in der Pfanne mit Deckel gehen lassen.
- 13) Anschließend die Pfanne ohne Deckel in den heißen Ofen stellen und bei 200°C Grad für ca. 25 Minuten backen.
- 14) Für die Glasur den Puderzucker mit dem Wasser vermengen und über die noch lauwarmen Zimtschnecken streichen.

Anmerkungen des Kochs: Am besten schmecken die Zimtschnecken am Tag ihrer Zubereitung. Sie können sie am nächsten Tag aber auch im Ofen ca. 10 Minuten lang bei 180 °C (Gas: Stufe 4, Umluft: 160° C) aufwärmen.

Copyright Foto/Rezept © 2020 Le Creuset

www.lecreuset.com