

Hier und heute



Klassische Zimtschnecken

Duftender Hefeteig, eine saftige Zimtfüllung und cremiges Frischkäse-Frosting: Diese klassischen Zimtschnecken von Konditormeisterin Emily Gorden schmecken frisch aus dem Ofen am besten.

Rezept

Klassische Zimtschnecken

von Emily Gorden für 10 Stück

Zutaten für den Teig

- 270 g Milch
- 60 g Butter
- 500 g Mehl
- 50 g Zucker
- 12 g Vanille
- 1g Salz
- 21 g Hefe

Zutaten für die Füllung

- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 20 g Rohrzucker
- 15 g Ahornsirup
- 10 g Cremepulver
- 3 TL Zimt
- 1g Salz

Zubereitung

Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen. Die Milch soll handwarm sein, nicht heiß. Butter dabei zerlassen.

Mehl mit Zucker, Vanille und Salz vermischen. Hefe hinein bröckeln. Lauwarme Milch zugeben und etwa 7 Minuten zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. Der Teig soll weich, aber nicht klebend sein. 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Eine kleinere Form oder ein halbes Blech einfetten.

Teig erneut kurz durchkneten und zu einem Rechteck von ca. 30 x 20 cm ausrollen.

Für die Füllung weiche Butter aufschlagen, Zucker, Rohrzucker, Ahornsirup, Cremepulver, Zimt und Salz unterrühren. Dünn auf den Teig streichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Von der langen Seite aufrollen.

In etwa 4 bis 4,5 cm dicke Scheiben schneiden und in die Form setzen. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 170 Grad vorheizen und etwa 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Zutaten für das Frosting

- 200 g Frischkäse
- 2 EL Butter
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Alles glatt verrühren und auf die noch leicht warmen Zimtschnecken streichen oder verteilen.