Rezept

Schwedische Zimtschnecken

Ein Rezept von Schwedische Zimtschnecken, am 27.04.2024

Zutaten

1/4 l	Milch
70 g	Zucker
2 Prisen	Salz
1	Ei (M)
	Mehl zum Arbeiten
150 g	Zucker (möglichst nicht zu fein)
100 g	Rosinen (nach Belieben in Rum eingelegt
	3-5 EL Rum (ersatzweise Wasser)
1/2 Würfel	Hefe (ca. 20 g)
500 g	Mehl
75 g	weiche Butter
2	Eigelb (M)
60 g	Butter
1 EL	Zimtpulver
100 g	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Springform (26 cm Ø), ca. 14 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln, 1 TL Zucker und 100 ml Milch dazugeben, verrühren und den Ansatz zugedeckt 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Mehl mit Salz, übrigem Zucker und der Butter in Flöckchen in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, Ei und Eigelbe hineingeben. Hefeansatz und übrige lauwarme Milch dazugießen und alles sofort mit den Knethaken des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe in 3-4 Min. verrühren, dann auf höchster Stufe weitere 5-6 Min. kräftig durchkneten. Den Teig in der mit Mehl ausgestäubten Schüssel zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen – der Teig sollte sein Volumen verdoppeln.

3. Gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut von Hand durchkneten, dann zu einem Rechteck (ca. 40 x 50 cm) ausrollen. Ein Küchentuch darüber ausbreiten und den Teig weitere 10 Min. gehen lassen.

4. Für die Füllung die Butter schmelzen, Zucker und Zimt mischen. Die Form mit ein wenig geschmolzener Butter ausstreichen und mit etwas Zimtzucker ausstreuen (Rest herausschütteln).

5. Teigrechteck so durchschneiden, dass zwei 20 x 50 cm große Stücke entstehen. Großzügig mit der möglichst noch lauwarmen Butter bestreichen und gleichmäßig mit übrigem Zimtzucker bestreuen. Die Teigstücke quer in je 6-7 gleich breite Streifen schneiden. Die Rosinen daraufstreuen und die Teigstreifen von den Schmalseiten her fest aufrollen, aufrecht stellen und ganz leicht platt drücken. Die Teigrollen in die Form stellen – es sollen ruhig Lücken dazwischen sein, der Teig geht auf! Mit dem Küchentuch abgedeckt weitere 20 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 175° vorheizen.

6. Die Zimtschnecken im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen, dabei etwa nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Puderzucker mit Rum verrühren und die warmen Schnecken mit dem Guss bestreichen. Den Kuchen abkühlen lassen, aus der Form nehmen und im Ganzen servieren – jeder kann sich dann seine Schnecke herausbrechen. Die Schnecken schmecken am besten noch leicht lauwarm (eventuell kurz in Ofen oder Mikrowelle anwärmen).