

Rezept

Feigen-Zimt-Schnecken

Ein Rezept von Feigen-Zimt-Schnecken, am 27.04.2024

Zutaten

10 g Hefe	125 ml + 1 EL Vollmilch
2 Eier	40 g Honig
50 g Butter	350 g Weizenmehl (Type 550) + etwas für die Arbeitsfläche
5 g Salz	75 g getrocknete Feigen
1 TL gemahlener Zimt	2 Msp. gemahlener Kardamom

Außerdem:

- 1** Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Hefe in 125 ml Milch in einer Schüssel auflösen. Ein Ei trennen und das Eigelb für den nächsten Tag im Kühlschrank abgedeckt aufbewahren.
2. Das Eiweiß, das zweite Ei sowie den Honig, 40 g Butter, Mehl und Salz zum Milch-Hefe-Gemisch geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine 8-10 Min. zu einem weichen, leicht klebrigen Teig verkneten (wichtig, damit die Hefeschnecken schön wattig-luftig werden) und abgedeckt über Nacht (mindestens 8 Std.) im Kühlschrank gehen lassen.
3. Die Feigen über Nacht in einer Tasse mit Wasser bedeckt quellen lassen. Am nächsten Tag die Feigen in einem hohen Rührbecher mit 25 ml Einweichwasser, Zimt und Kardamom mit einem Mixstab glatt pürieren.
4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben (er ist nun fester als am Vortag und das Volumen hat sich deutlich erhöht). Den Teig kreuzweise tief einschneiden und die Ecken nach außen klappen, sodass ein Rechteck entsteht. Dieses Rechteck mit dem bemehlten Nudelholz auf die Größe von ca. 20×30 cm ausrollen.
5. Die Feigen-Zimt-Masse auf dem ausgerollten Teig verteilen und von der langen Seite her eng aufrollen. Das Muffinblech mit der übrigen Butter fetten. Die Teigrolle in 12 Stücke schneiden und mit der Schnittseite nach unten in die Muffinmulden legen. Die Hefeschnecken 1 Std. abgedeckt gehen lassen.
6. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Eigelb mit der restlichen Milch glatt rühren, die Zimtschnecken damit bepinseln und für ca. 20 Min. im Ofen (Mitte) goldbraun backen.