

Rezept

# Süßkartoffelschnecken

Ein Rezept von Süßkartoffelschnecken, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Süßkartoffeln	<b>500 g</b> Mehl
<b>½ Würfel</b> Hefe (21 g)	<b>3 EL</b> neutrales Öl
<b>80 g</b> Butter (ersatzweise vegane Pflanzenmargarine)	<b>2 TL</b> Ceylonzimt

### Außerdem

große Rührschüssel	Handrührgerät
Kleine, ofenfeste Schale	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal, 5 g F, 3 g EW, 21 g KH

## Zubereitung

### Teig vorbereiten

1. 300 g Süßkartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

---

2. Mit 70 ml Wasser in einen Topf geben und zugedeckt einmal aufkochen.

---

3. Dann ca. 18 Min. bei kleiner Hitze weich garen, dann 20 ml Wasser dazugeben und alles pürieren.

---

4. 500 g Mehl in eine große Schüssel geben. Den halben Würfel Hefe in kleinen Stücken, 3 EL Öl sowie die handwarme Süßkartoffelmasse dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig kneten.

---

5. Anschließend die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort in ca. 1 Std. auf die doppelte Größe aufgehen lassen.

### Süßkartoffelschnecken zubereiten & backen

6. Den Backofen auf 180° vorheizen.

7. 80 g Butter in einer ofenfesten Schale direkt mit in den Ofen stellen und etwas weich werden lassen, jedoch sollte sie nicht komplett flüssig werden.

---

8. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte auf eine Fläche von ca. 50 × 35 cm ausrollen.

---

9. Den Teig mit der Butter bepinseln und mit 2 TL Zimt bestreuen.

---

10. Dann den Teig von der langen Seite her aufrollen und in ca. 3 cm dicke Rollen schneiden.

---

11. Diese relativ dicht auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im heißen Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen.

---

- Anrichten & Aufbewahren**
12. Die Süßkartoffelschnecken schmecken frisch aus dem Ofen am besten. Sie können aber auch gut tiefgekühlt und wieder aufgetaut werden - dann kurz über dem Toaster aufbacken.