Rezept

Zimtschnecken mit Chai-Frosting

Ein Rezept von Zimtschnecken mit Chai-Frosting, am 04.06.2025

Zutaten

240 ml	Milch
190 g	Butter
20 g	frische Hefe (½ Würfel)
1	Ei
3 EL	Kokosblütenzucker
4 Beutel	Chai-Tee
500 g	Dinkelmehl (Type 630)
1 Prise	Salz
4 TL	Zimtpulver
200 g	Frischkäse

Außerdem

- große ofenfeste Form (ca. 25 × 35 cm)
- Fett für die Form
- Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 12 g F, 7 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf 220 ml Milch erhitzen und 2 Beutel Chai-Tee hineingeben. Ca. 15 Min. ziehen lassen. Die Teebeutel entfernen. 80 g Butter würfeln und zur Milch geben.

2. In einer großen Schüssel das Mehl mit der leicht zerbröselten Hefe und dem Salz mischen. Das Ei sowie die Chai-Milch dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts einige Minuten zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig zudecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

3. Zimt und Kokosblütenzucker mischen. Die restliche Butter (110 g) in einem kleinen Topf schmelzen. Den Frischkäse mit der übrigen Milch (2 EL) in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Die übrigen 2 Beutel Chai-Tee aufschneiden und den Inhalt unterrühren. Das Frosting kalt stellen.

4. Den Ofen auf 180° vorheizen. Eine große ofenfeste Form leicht einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 55 × 40 cm groß ausrollen, mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Teig von der langen Seite her aufrollen und die Rolle in 16 ca. 3,5 cm dicke Stücke schneiden. Die Zimtschnecken mit den Schnittflächen nach oben und ca. 1 cm Abstand zueinander in der Form verteilen und im Ofen (Mitte) 22-25 Min. backen.

5. Die Schnecken herausnehmen und mindestens 1 Std. abkühlen lassen. Das Frosting darauf verteilen. Das Gebäck gleich zum Adventskaffee bei Freunden mitbringen und genießen.