

Zimtschnecken

Zutaten:

Für den Teig

- 300 ml Milch
- 50 g Butter
- ½ Würfel Hefe
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 EL Zucker
- 500 g Mehl
- Prise Salz

Für den Belag

- 100 g Walnusskerne
- 175 g brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- 75 g Butter
- Für die Glasur
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 20 g geschmolzene Butter
- 50 g Frischkäse

Milch und Butter auf 37 °C erhitzen. Den halben Hefewürfel hineinbröseln dann das Ei, Puddingpulver, Zucker, Mehl und eine Prise Salz dazugeben und alles zu einem Teig kneten. 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Walnusskerne zerkleinern und mit dem braunen Zucker und dem Zimt vermengen.

Die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig ausrollen und die geschmolzene Butter darauf streichen anschließend die Nuss-Zucker-Zimtmischung darauf verteilen. Den Teig zusammenrollen und ihn in ca. 15 Stücke trennen und diese dann im DO verteilen.

Bestückt wird der Dutch mit 13 Kohlen oben und 6 unten.

Backzeit ca. 45 Minuten. Im Anschluss alle Zutaten für die Glasur zusammenmischen und auf den Schnecken verteilen.

