

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Zimtschnecken

Dieses Rezept ist im Original von "foot with love".

Teig:

☉ 100 g Wasser

☉ 70 g Zucker

☉ 20 g frische Hefe

in den Mixtopf geben und 3 Minuten/ 37°C/Stufe 2 erwärmen.

☉ 200 g Milch

☉ 200 g Mehl Typ 405 oder 550

hinzufügen und wieder 2 Minuten/37°C/ Stufe 2 mischen.

5 Minuten ruhen lassen.

☉ 500g Mehl Typ 405 oder 550

☉ ½ TL Salz

☉ 2 Eier

☉ 70 g Öl

zugeben, 5 Minuten /Teigstufe kneten.

Den Teig in die große Edelstahlschüssel umfüllen und 2 Stunden gehen lassen.

Zimtfüllung

☉ 120 g weiche Butter

in den Mixtopf geben, 4 Minuten | 70°C | Stufe 3 schmelzen

☉ 190 g brauner Zucker

☉ 3 gehäufte TL Zimt

hinzufügen, 20 Sekunden /Stufe 3 mischen und umfüllen.

Den Teig auf der Backmatte ausrollen und mit der Zimtfüllung bestreichen.

Diesen dann mit dem Nylonmesser in 12 gleich breite Streifen schneiden und aufrollen.

Mit der Schnittfläche nach unten in einen gefetteten Stein (Ofenhexe oder großen Bäcker) geben und nochmal 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nach der Ruhezeit die Zimtschnecken im Ofen etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Frosting / Topping

🍵 60 g weiche Butter

🍵 120 g Doppelrahmfrischkäse

🍵 100 g gesiebter Puderzucker

🍵 1 TL Vanillezucker

in den Mixtopf geben und 1 Minute | Stufe 4 mischen.

Nach dem Backen sofort mit dem Frosting bestreichen und am besten lauwarm genießen.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥
Deine Petra