Zimtschnecken mit Käse-Sauce

Das Rezept mit dem Duft nach Weihnachten... Die Zimtschnecken mit Käse-Sauce schmecken aber auch das restliche Jahr über köstlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1 min

Gesamtzeit: 51 min

Zutaten

Teig

250 ml	Milch (lauwarm)
2 Stk.	Eier
40 g	Butter (geschmolzen)
250 g	Mehl
1 TL	Salz
60 g	Zucker
40 g	Germ

Füllung

240 g	Zucker (braun)
2 EL	Zimt (gemahlen)
75 g	Butter (weich)

Zuckerguss

80 g	Frischkäse (weich)
50 g	Butter (weich)
75 g	Staubzucker

0.5 Packungen	Vanillezucker
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für die Zimtschnecken mit Käse-Sauce zuerst vom Zucker einen Esslöffel abnehmen und in die lauwarme Milch rühren. Die Germ mit einrühren und auflösen. Anschließend das Mehl in eine Schüssel füllen und in der Mitte eine Mulde ausformen. Die Germmischung in die Mulde füllen, mit etwas Mehl bestäuben. Schüssel abdecken und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

2. Nach der Ruhezeit die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und mit in die Schüssel geben. Den restlichen Zucker, Salz und die Eier ebenfalls zufügen und alle Zutaten gründlich durchkneten (am besten mit dem Knethaken des Rührgeräts).

3. Den Teig auf einem Stück Backpapier zu einem Rechteck ausrollen. Die Butter zerlassen und den Teig damit bestreichen. Zimt und braunen Zucker in einer Tasse vermischen und gleichmäßig über den Teig streuen, an den Rändern 1 Zentimeter frei lassen.

4. Den Teig von der Längsseite her eng aufrollen, die Rolle mit einem scharfen Messer oder Teigrädchen in gleichmäßig große Portionen trennen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Zimtschnecken mit der Schnittfläche nach oben auf das Blech setzen. Mit einem Baumwolltuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Das Backrohr rechtzeitig auf 200 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Nach der Ruhezeit das Blech in den Ofen schieben und die Schnecken rund 20 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit die Frischkäsesauce zubereiten: Frischkäse in eine Schüssel füllen, weiche Butter, Vanillezucker, Staubzucker und Salz zufügen, alle Zutaten gut verrühren.

6. Nach der Backzeit die Schnecken herausnehmen, auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen. Warm servieren.

Tipp

Die Zimtschnecken mit Käse-Sauce sehen besonders schön aus, wenn man sie mit frischen Früchten dekoriert.