Leckere Zimtschnecken

In Schweden werden leckere Zimtschnecken sogar mit einem "Tag der Zimtschnecke" geehrt, hierzulande einfach nur geliebt. Und mit diesem Rezept auch ganz einfach selbst gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

650 g	Mehl
40 g	Zucker
0.5 TL	Salz
50 g	Rosinen
100 g	Kartoffeln
60 g	Butter (weiche)
1 Stk.	Ei
120 ml	Buttermilch
120 ml	Milch
0.5 Würfel	Hefe

Für die Füllung

40 g	Butter
2 EL	Rübensirup
4 EL	Zucker
2 EL	Zimt

Für die Glasur

50 g	Staubzucker
2 EL	Milch

Zubereitung

1. Für leckere Zimtschnecken zuerst Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und die Kartoffel darin weich garen. In der Zwischenzeit Mehl mit Salz, Zucker und Rosinen mischen.

2. Kartoffel pellen und mit einer Gabel gründlich zerdrücken. Mit Butter, Buttermilch und Milch vermengen, nach und nach die Hefe unterrühren. Mit der Mehl-Rosinen-Mischung zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.

3. Währenddessen eine Springform mit Backpapier auslegen, dabei den Rand nicht vergessen! Den Backofen auf 180°C vorheizen. Butter mit dem Rübensirup zerlassen. Zucker und Zimt vermischen.

4. Den Teig zu einem ca. 2 cm dicken Quadrat ausrollen und mit der warmen Sirup-Butter bestreichen. Mit Zimtzucker bestreuen und den Teig zu einer großen Roulade aufrollen.

5. Die Rolle in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden und diese eng zusammen in die Springform legen. Weitere 15 Minuten gehen lassen und dann ca. 30 Minuten im Ofen backen.

6. Herausnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit aus Staubzucker und Milch einen Zuckerguss rühren. Die Zimtschnecken vorsichtig aus der Form lösen und mit dem Zuckerguss beträufeln. Trocknen lassen und servieren.

Tipp

Wer mag, kann die leckeren Zimtschnecken anstatt mit Zuckerguss zu überziehen auch einfach mit Staubzucker bestreuen.