Zimtschnecken mit Frischkäse-Frosting

Das Rezept für die Zimtschnecken mit Frischkäse-Frosting passt prima in die kalte Jahreszeit. Besonders die Creme macht dieses Gebäck so unwiderstehlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Für den Teig

500 g	Mehl
1 Packung	Trockengerm
75 g	Staubzucker (gesiebt)
1 Stk.	Ei
200 ml	Milch
50 g	Butter (weich)
1 Schuss	Rum (Zimmertemperatur)
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Für die Füllung

50 g	Butter (geschmolzene)
130 g	Zucker (braunen)
2 TL	Zimt

Für das Frosting

30 g	Butter (weich)
100 g	Frischkäse
1 Schuss	Milch (kalt)

100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Zimtschnecken mit Frischkäse-Frosting** Mehl, Trockengerm, Staubzucker, Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.

2. Dann das Ei, die warme Milch, die Butter, und den Rum hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den Teig nun in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen, bis das Volumen sich in etwa verdoppelt hat.

4. Danach die Butter zum Schmelzen bringen.

5. Anschließend den Zucker mit dem Zimt vermengen.

6. Jetzt den Teig zu einem Rechteck, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche, mit einer dicke von ca. 0,5 cm auswalken.

7. Nun die Teigoberfläche großzügig mit der geschmolzenen Butter bestreichen und anschließend mit dem Zucker/Zimt-Gemisch bestreuen.

8. Dann das Teig-Rechteck von der langen Seite eng aufrollen.

9. Als Nächstes ca. 2-3 cm dicke Scheiben von der Teigrolle abschneiden.

10. Jetzt die Teigschnecken in eine gefettete Form geben (ca.30x23 cm) und abgedeckt weitere ca. 20 Minuten ruhen lassen.

11. Dann den Ofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen und die Zimtschnecken ca. 20 Minuten goldbraun ausbacken. In der Zwischenzeit die Butter mit einem Mixer cremig aufschlagen.

12. Danach den Frischkäse, den Schuss Milch, den Staubzucker und den Vanillezucker hinzufügen und zu einer glatten und etwas dicklichen Sauce verrühren.

13. Letztendlich die Zimtschnecken aus dem Ofen holen, ein paar Minuten abkühlen lassen und mit dem Frosting überziehen.

Tipp

Damit die Zimtschnecken mit Frischkäse-Frosting beim Backen nicht austrocknen, kann man eine feuerfeste Schale mit etwas heißem Wasser mit in den Ofen geben.