SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Zimtschnecken Haselnuss Kaiserschmarrnzucker

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 2 h 25 min

Gesamtzeit: 2 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 10 Portionen

Hefeteig:

270 ml Milch

60 g Butter

0.5 Würfel Würfel frische Hefe

500 g Weizenmehl, Typ 550

1 Teelöffel Bourbon Vanillezucker

50 g Zucker

1 Prise(n) Salz

Weiche Butter für die Form Kaiserschmarrnzucker Mehl für die Teigverarbeitung

Glasur:

2 Esslöffel Frischkäse

5 Esslöffel Puderzucker

2 Esslöffel Milch

1 Esslöffel Bourbon Vanillezucker

Füllung:

100 g Weiche Butter

100 g Geriebene, geröstet Piemonteser Haselnüsse

5 Esslöffel Kaiserschmarrnzucker

Hefeteig

1. Milch und Butter in einem kleinen Topf erwärmen (nicht wärmer als 40°C!), dabei die Butter schmelzen lassen.

2. Die Hefe in ca. 50 ml der warmen Milch auflösen.

3. Nun Mehl, Vanillezucker, Zucker und eine Prise Salz in einer Rührschüssel mischen, die aufgelöste Hefe sowie die warme Milch/ Butter Mischung zugeben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder dem Handrührer zu einem glatten Teig verarbeiten.

4. Den Teig zu einer Kugel Rundschleifen und zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 60 Min. gehen lassen.

In der Zeit:

1. Auflaufform mit weicher Butter ausstreichen und mit reichlich Kaiserschmarrnzucker ausstreuen.

2. Für die Glasur den Frischkäse mit Puderzucker und etwas Milch klumpen-frei glattrühren, bei Seite stellen.

3. Die Butter für die Füllung cremig aufschlagen.

4. Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen.

5. Hat der Hefeteig nach der Gehzeit sein Volumen deutlich vergrößert so wird er auf der bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen sorgsam flachgedrückt und mit dem Rollholz etwa 1 cm dicken Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Jetzt mit der cremigen Butter gleichmäßig dick bestreichen, mit den geriebenen Haselnüssen und reichlich Kaiserschmarrnzucker bestreuen, die Ränder etwas freilassen.

6. Nun das Teig-Rechteck an den kurzen Seiten ca. 1 cm einklappen und anschließend von der unteren, langen Seite sorgsam aufrollen. Mit einem scharfen Messer in 10 gleich große Scheiben schneiden.

7. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach Oben und mit ausreichend Abstand in die Auflaufform legen. Jetzt nochmals abgedeckt für etwa 30 Min. gehen lassen, dann für ca. 25 Min. auf der mittleren Einschubleiste goldbraun backen.

8. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und die Glasur mit dem Löffel über die noch warmen Zimt-Haselnussschnecken verteilen und am besten mit einer Tasse frischem Kaffee sofort genießen!