



# Hier und heute

## **Zimtschnecken vom Blech**

Konditormeister Marcel Seeger zaubert einen skandinavischen Leckerbissen für die Adventszeit: Weiche und saftige Zimtschnecken direkt vom Blech.

## **Rezept**

### **Zimtschnecken vom Blech**

von Marcel Seeger, für ein Backblech

#### **Zutaten Hefeteig**

- 15 g Hefe, frisch
- 250 ml Milch, erwärmt
- 540 g Mehl, Typ 550
- 80 g Zucker
- 75 g Vanillezucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 70 ml Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

#### **Zubereitung**

Die Hefe in die Rührschüssel einer Küchenmaschine zerbröseln und mit der erwärmten Milch verrühren. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei und Speiseöl unterkneten. Nach circa 2 Minuten Knetzeit das Salz zufügen und dann den Hefeteig circa 8-10 Minuten gut verkneten. Sobald sich der Teig vom Rand der Rührschüssel löst und eine glatte Struktur bekommen hat, den Knetvorgang beenden und den Teig abgedeckt circa 30 Minuten gehen lassen.

#### **Zutaten Füllung**

- 50 g Butter
- 130 g Zucker
- 20 g Zimt, gemahlen
- 60 g Haselnüsse, gemahlen (alternativ gemahlene Mandeln)
- 2 Äpfel

Die Äpfel schälen, entkernen und reiben. Dann Butter, Zucker, Zimt und Haselnüsse zugeben und alles zu einer glatten Füllung vermischen.

Den gegangenen Hefeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf ein Maß von 30 x 40cm ausrollen. Die Füllung auf der Teigfläche gleichmäßig verteilen, dabei an der längeren Seite einen schmalen Streifen frei lassen, damit der Teig beim Aufrollen an dieser Stelle gut aneinander kleben bleibt. Nun das Teigstück von der gegenüberliegenden längeren Seite her aufrollen und diese Rolle anschließend in circa 10-12 gleichmäßige Scheiben schneiden.

Ein Backblech gut buttern oder mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Teigscheiben dicht an dicht auf das Backblech legen und noch einmal circa 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Anschließend die Zimtschnecken im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten goldbraun backen.

Während der Backzeit das folgende Topping für die Zimtschnecken vorbereiten, da es unmittelbar nach dem Backen auf die Zimtschnecken gegeben wird.



# Hier und heute

## Zutaten Topping

- 50 g Puderzucker
- 20 g Sahne, flüssig
- 10 g Butter, weich

Puderzucker, Butter und Sahne gut miteinander verrühren und direkt auf die frisch gebackenen Zimtschnecken geben. Dann die Zimtschnecken abkühlen lassen und genießen.