



Zimtschnecke XL

Zutaten Teig:

450g Mehl
1 P. Vanillepuddingpulver
1 P. Trockenhefe
160g Zucker
110g Butter
300g Milch
1 Prise Salz
3 TL Zimt

Frischkäseguss:

30g Butter
110g Frischkäse
70g Puderzucker
10g Vanillezucker

Zubereitung Teig:

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Mehl, Puddingpulver, Hefe, 60 g Zucker, 50 g Butter, Milch und Salz in die Küchenmaschine geben und 5 Min. kneten. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Eine 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

100 g Zucker und den Zimt vermischen und zur Seite stellen

60 g Butter in der Mikrowelle oder in einem kl. Topf schmelzen lassen.

Teig einmal von Hand durchkneten und zu einem Rechteck (60 x 25 cm) ausrollen, mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

Rechteck in 12 Streifen (5 x 25 cm) schneiden. Ersten Streifen zu einer Spirale aufrollen und in die Mitte der Backform legen. Weitere 11 Teigstreifen nacheinander um die Spirale wickeln, sodass eine große Schnecke entsteht. Fertige Schnecke mit einem Küchentuch abdecken und nochmal ca. 30 Minuten gehen lassen.

Zimtschnecke 25 Minuten goldbraun backen, nach 15 Minuten mit Backpapier abdecken.

Zubereitung Frischkäseguss:

Butter, Frischkäse, Puderzucker und Vanillezucker in einem Topf auf ganz niedriger Temperatur kurz vermischen bis sich alles gut miteinander verbunden hat.

Guss über der Zimtschnecke verteilen, kurz trocknen lassen, Zimtschnecke in 8 Stücke schneiden und frisch servieren.