

Zimtschnecken mit Frosting

Zutaten

	Hefeteig
300g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
200g	Gelbmehlweizenmehl Typ 550
10g	Hefe, frisch
80g	Zucker
250ml	Milch, lauwarm
1 Prise	Salz
60g	Butter, weich
1	Ei (Größe M)
	Füllung
50g	Zucker und Zimt nach Belieben
100g	Butter, geschmolzen
	Frosting
90g	Puderzucker
50g	Butter, sehr weich
175g	Frischkäse, zimmerwarm



Zubereitung

- Khorasan Vollkornmehl und das Gelbmehlweizenmehl vermischen. Die frische Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit dem Zucker verrühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Diese Mischung zur Mehlmischung geben und gut vermengen.

- Salz und Ei hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Weiche Butter zugeben und weiterkneten bis sie vollständig vom Teig aufgenommen wurde. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1,5 bis 2 Stunden gehen lassen. Er sollte sich in dieser Zeit verdoppeln.
- Während der Teig ruht, die Butter für die Füllung schmelzen und mit Zucker und Zimt vermischen.
- Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche rechteckig ausrollen. Das Butter-Zucker-Gemisch gleichmäßig auf dem Teig verteilen
- Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander in eine Auflaufform oder ein kleines Backblech legen und abgedeckt erneut etwa 30 Minuten gehen lassen.
- Die Zimtschnecken im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.
- Für das Frosting Puderzucker, sehr weiche Butter und zimmerwarmen Frischkäse cremig rühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- Die leicht abgekühlten Zimtschnecken mit dem Frosting großzügig bestreichen und nach Belieben mit zusätzlichem Zimt garnieren.