



## Zimtschnecken mit Zuckerguss

Rezept aus dem Buch:

Weber's American BBQ Ein Kulinarischer Roadtrip durch die USA von Jamie Purivance

Meine Änderungen habe ich in Rot geschrieben :-)

Für den Teig:

- 300 ml Vollmilch auf 40 °C erwärmt
- 5 EL Zucker
- 1 Pkg. Trockengerm (Hefe) (ich habe einen Würfel frische Germ (Hefe) genommen)
- 1 TL grobes Meersalz (hatte ich nicht :-) normales Salz geht auch)
- 3 Eier Größe L (Zimmertemperatur)
- 800 g Mehl Type 550 (ich habe glattes verwendet)
- 120 g weiche Butter

Für die Füllung

- 200 g Rohrohrzucker
- 4 TL Zimt
- 120 g weiche Butter

(ich habe die Hälfte noch mit Rosinen eingeweicht in Rum und geriebenen Haselnüssen, Mengen nach belieben, bestreut)

Für den Zuckerguss

- 120 g Doppelrahmfrischkäse
- 3 EL Vollmilch (ich habe einen EL durch Zitronensaftkonzentrat ersetzt)
- 250 g Staubzucker (Puderzucker)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 kräftige Priesse grobes Meersalz (ich habe wieder normales verwendet)

Zubereitung:

In der Küchenmaschine 120 ml Milch mit 1 EL Zucker und der Germ (Hefe) mit dem Rührbesen verrühren und etwa 5 Minuten rühren lassen, bis sich an der Oberfläche Schaum bildet. Die übrige Milch, Zucker, Salz und Eier zufügen und auf kleiner Stufe 1 Minute rühren. Den Knethacken einsetzen, 730 g Mehl einstreuen und zunächst auf kleiner Stufe die Mischung in 3 Minuten zu einem relativ glatten Teig kneten. Die Geschwindigkeit auf mittlere bis kleine Stufe reduzieren und die Butter und das restliche Mehl unterkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 Minuten mit den Händen weiterkneten bis er glatt, geschmeidig und nicht mehr klebrig ist. Den Teig

zu einer Kugel formen, in eine dünn mit Öl eingefettete Schüssel geben, und die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen, zugfreien Ort in etwa 1 1/2 Stunden auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Für die Füllung Zucker und Zimt mischen. Den aufgegangenen Teig in der Schüssel kräftig zusammendrücken, dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zwei bis dreimal durchkneten. Den Teig zu einem 60 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Die gesamte Teigplatte bis zu den Rändern mit 6 EL zerlassener Butter bestreichen und gleichmäßig mit dem Zimtzucker bestreuen. Die Teigplatte von der euch zugewandten Längsseite her eng bis zum Ende aufrollen und die Naht über die gesamte Länge fest andrücken. Die Teigrolle in zwölf jeweils 5 cm breite Stücke schneiden. **(ich habe sie nicht so dick geschnitten, ca. 3 cm)** Boden und Rand der gusseisernen Pfanne oder Backform großzügig mit der restlichen Butter einfetten und die Zimtschnecken nebeneinander hineinsetzen. Mit Alufolie abdecken und mind. 1 Stunde bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen **(ich habe sie nach der Stunde gleich gebacken)** Wenn Ihr die Zimtschnecken über Nacht im Kühlschrank ruhen lasst, dann müsst ihr sie am nächsten Tag vor dem backen auf Zimmertemperatur bringen !

Den Grill für indirekte mittlere Hitze (möglichst 190 °C) vorbereiten. **In Ermangelung eines Weber-Grills habe ich mein Backrohr auf 190 °C Umluft vorgeheizt :-)**

Die mit Alufolie abgedeckte Pfanne oder Backform über **indirekte mittlere Hitze** stellen, den Deckel des Grills schließen und die Zimtschnecken 25 Minuten backen. Anschließend die Pfanne oder Gorm mit gut isolierenden Grillhandschuhen um 180 Grad drehen, den Deckel wieder schließen und die Schnecken weitere 10 Minuten backen. Die Alufolie abnehmen, den Deckel wieder schließen und die Schnecken in 20-30 Minuten fertig backen, bis sie auf der Oberseite hellbraun sind. Pfanne oder Form auf einer hitzefesten Unterlage abstellen und die Zimtschnecken 10 Minuten abkühlen lassen und inzwischen können wir den Zuckerguss vorbereiten. **Meine Schnecken habe ich bei 190°C Umluft ca. 20 Minuten gebacken und weitere 20 Minuten bei 150°C fertig gebacken.**

Frischkäse und Milch **(ich habe nur 2 EL Milch und einen EL Zitronenkonzentrat)** in einer großen Schüssel verrühren, den Staubzucker dazu sieben und untermischen. Vanilleextrakt und Salz zufügen und glatt rühren. Die Zimtschnecken in der Pfanne oder Form auf der Oberseite bestreichen und 10 Minuten ruhen lassen. Mit einem Messer mit dünner Klinge die Schnecken voneinander trennen und warm oder raumtemperiert servieren.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling und ganz sicher auch Jamie Purviance :-)