

Zimtschnecken-Kranz



Für den Teig Milch, Hefe und Zucker in einer Schüssel geben und gut verrühren. Mehl, Salz, Butter und Ei hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Mit etwas Butter einreiben und abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten ruhen lassen. (Wenn es schneller gehen soll, den Ofen auf 50 °C Ober- und Unterhitze stellen und den Teig hier etwa 30 Minuten ruhen lassen). Der Teig sollte etwa doppelt so groß sein. Derweil die Füllung vorbereiten. Sehr weiche aber nicht flüssige Butter in eine Schüssel mit Zucker und Zimt geben. Schokolade raspeln und gemeinsam mit dem Backkakao und Vanillezucker hinzugeben. Alles gut zu einer homogenen Masse verrühren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 20x30 cm) ausrollen. Mit einem Messer oder Löffel die Masse auf dem Teig verteilen. Den Teig von beiden Seiten der Länge nach bis zur Mitte erinrollen. Einen Bindfaden nutzen und unter die Teigrolle schieben, verbinden, sodass der Teig durchtrennt wird. In ca. 3 cm groß Stücke teilen.

In eine leicht geöffnete Form geben.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Eigelb und Milch verquirlen und die Schnecken damit bestreichen. Im Backofen ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.

Nach Belieben Frischkäse und Puderzucker verrühren und als Frosting dazureichen.

Für den Teig:

- 90 ml lauwarme Milch
- 1 gehäuften TL Trockenhefe (ca. 4 g) oder 15 g frische Hefe
- 50 g Zucker
- 300 g + 2-3 EL Weizenmehl (Type 550)
- 1 Msp. Salz
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei (S)

Für die Füllung:

- 70 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 15 g Zimt
- 20 g geraspelte Schokolade (gerne Zartbitter)
- 1 L Backkakao
- 1 EL Vanillezucker

Außerdem:

- 1 Eigelb (M) + 1 EL Milch
- 100 g Frischkäse
- 2 EL Puderzucker

Vorbereitung | 15 Min

Ruhen | 60 Min

Backen | 30 Min fertig
in | 1 h 45 Min