



Zimtschnecken

4.37 von 52 Bewertungen

Vorbereitungszeit:
15 Minuten

Zubereitungszeit:
45 Minuten

Arbeitszeit:
3 Stunden

Portionen: 15 Zimtschnecken

Zutaten

Für den Teig

- 500 g Mehl
- 100 g Butter
- 200 ml Milch
- 50 g Zucker
- 8 g Salz
- 1 Würfel Hefe (frisch)
- 1 Ei

Für die Füllung

- 100 g Butter
- 120 g brauner Zucker
- 3 TL Zimt
- 100 g Haselnüsse (gehackt)

Für das Frosting (optional)

- 100 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- Wasser

Anleitungen

1. Milch erwärmen, Butter schmelzen und alle Zutaten zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Butter schmelzen lassen und mit dem Zucker und den gehackten Haselnüssen verrühren.
3. Den Teig ausrollen, so dass in etwa eine Fläche von 50 x 40 cm entsteht. Darauf die Füllung gleichmäßig dick auftragen und zu einer Teigrolle aufrollen. Aus dieser Rolle etwa 15 gleichgroße Stücke (ca. 3 cm hoch) schneiden.
4. Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen und die Zimtschnecken in gleichmäßigen Abstand in den Dutch Oven geben. Dutch Oven schließen und nochmal 1 Stunde gehen lassen. Anschließen mit 21 durchgeglühten Briketts (16 oben, 5 unten) etwa 45-55 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die Backzeit und die Anzahl der Briketts variiert je nach Sorte der verwendeten Briketts und der Außentemperatur.
5. Optional Frosting zubereiten: Puderzucker mit Eiweiß verrühren und ggf. etwas Wasser hinzugeben, falls es zu dickflüssig ist. Frosting gleichmäßig über die warmen Zimtschnecken geben und mit einem Silikonpinsel verrühren.

Haben Sie dieses Rezept ausprobiert?

Lass uns wissen wie es war!

Zimtschnecken <https://bbqpit.de/rezepte/zimtschnecken-cinnamon-rolls/>