

Zimtschnecken

Zutaten (für 10 Pers.)

500 g	glutenfreies Mehl
1 Pr.	Salz
1 Pck.	Trockenhefe
250 ml	Milch
100 g	Butter
100 g	Zucker
2	Eier

Füllung:

100g	weiche Butter
70 g	Zucker
2 - 3 TL	Zimt

Frosting:

70 g	Frischkäse
1 EL	weiche Butter
1 EL	(gehäuft) Puderzucker

Zubereitung

Zunächst das Mehl mit Salz, Zucker und Trockenhefe vermischen. Die Milch in einem Topf erwärmen und Butter darin schmelzen.

Die Eier ebenfalls, unter ständigem Rühren, dazugeben. Das Milch-Ei-Gemisch etwas abkühlen lassen, sodass es lauwarm ist. Anschließend in die Mehlmischung geben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Danach den Teig nochmals durchkneten und evtl. etwas Mehl hinzufügen, damit er nicht klebt.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 40 x 30 cm) ausrollen. Für die Füllung weiche Butter aufschlagen, Zucker und Zimt zugeben. Zimt-Butter dünn auf das Rechteck streichen. Dabei einen ca. 1 cm dünnen Rand freilassen. Von der langen Seite aufrollen.

Mit einem scharfen Messer in 10 Scheiben schneiden. Einzelne Scheiben in die Form legen. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Ca. 25 Min. backen. Etwas auskühlen lassen.

Für die Glasur alle Zutaten aufschlagen und dünn auf die lauwarmen Zimtschnecken auftragen. Am besten direkt servieren. Das Rezept ergibt ca. 10 Schnecken.



Wenn du das Frosting lieber weglassen möchtest, kannst du die Zimtschnecken auch nur mit etwas Puderzucker bestäuben.

