

Zimtschnecke XXL mit Frosting

Zutaten:

450 g Weizenmehl Type 550
1 Pck. Vanillepuddingpulver
15 g frische Hefe
20 g LM aus dem Kühlschrank
160 g brauner Zucker
110 g Butter in Stücken
300 g Milch
1 Prise Salz
3 TL Zimt

Frosting:

30 g Butter, in Stücken
110 g Frischkäse
70 g Puderzucker
10 g Vanillezucker, selbst gemacht



Zubereitung:

Milch, Hefe und 60 g vom braunen Zucker in den Thermomix geben und 3 Min./37 Grad/Stufe 2. Danach Mehl, Puddingpulver, 50 g Butter und Salz in den Mixtopf geben und 3 Min./Teigknetstufe. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine leicht geölte Schüssel (Nixe) geben. abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

100 g brauner Zucker mit dem Zimt vermischen. 60 g Butter in der Mikrowelle leicht schmelzen.

Teig auf der Teigunterlage zu einem Rechteck ausrollen, mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

Rechteck in ca. 12 Streifen schneiden. Ersten Streifen zu einer Schnecke aufrollen und in die Mitte der Stoneware rund legen. Ihr benötigt kein Backpapier. Die restlichen Teigstreifen nacheinander um die Schnecke legen, sodass eine große XXL Schnecke entsteht. Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zimtschnecke ca. 30 Minuten backen evtl. nach 15 Minuten mit Backpapier abdecken, um zu vermeiden, dass sie zu dunkel wird.

Frosting

Butter, Frischkäse, Puderzucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 3 Min./40°C/Stufe 2 vermischen.

Frosting über der fertigen Zimtschnecke verteilen.

Verwendete Produkte: große Nixe, Teigunterlage, Teigroller, kleiner Streicher, Nylonmesser, Stoneware rund, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN