

Afrikanische Zimtschnecken

von Verena Kösters aus Hohenholte

Zutaten

Für den Teig

1 Tasse warme Milch
1 Würfel Hefe
½ Tasse Weißzucker
2 Eier, Raumtemperatur
⅓ Tasse Butter, geschmolzen
4 ½ Tassen Mehl
1 Teelöffel Kardamom
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Salz

Für die Zimtfüllung

1 Tasse brauner Zucker
2½ Esslöffel Zimt
¼ Tasse Butter, erweicht

Für die Glasur

85 g Frischkäse, weich
¼ Tasse Butter, weich
1½ Tassen Puderzucker
½ Teelöffel Vanilleextrakt
⅛ Teelöffel Salz
Stangenzimt

Zubereitung

Zunächst wird die Milch lauwarm erhitzt, die Hefe hineingebröselt und so lang gerührt, bis sie sich auflöst. Nun den Zucker hineingeben und alles etwa 5 Minuten aufschäumen lassen. Schließlich kommen Butter, Eier, Mehl, Zimt, Kardamom und Salz dazu. Alles wird nun 7 Minuten von Hand oder maschinell geknetet. Jetzt darf sich der Teig eine Stunde lang abgedeckt an einem warmen Ort ausruhen und aufgehen. Er sollte anschließend etwa doppelt so groß sein.

Nach der Ruhepause wird der Teig nochmal kurz durchgeknetet und dann auf einer bemehlten Fläche ausgerollt. Die Form sollte rechteckig sein. Jetzt wird die Butter auf den Teig gestrichen und darauf verteilt wird die Mischung aus Zimt und Zucker. Von der breiten Seite aus muss der Teig nun aufgerollt werden. Anschließend wird diese Rolle in Scheiben geschnitten. Diese Scheiben werden nun nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Gratinform gelegt. Abgedeckt noch einmal etwa 30 Minuten gehen lassen.

Danach kommt das Blech für 20 Minuten bei 180 Grad Ober- /Unterhitze in den Ofen.

Während die Zimtrollen backen, wird die Glasur vorbereitet. Dazu werden Frischkäse, Butter, Puderzucker, Vanilleessenz und etwas Salz schaumig gerührt. Und diese Mischung wird nach der Backzeit auf die noch warmen Zimtschnecken gestrichen und mit frischem Zimt bestreut.

Guten Appetit!