

Hier und heute



Kürbiszimentschnecken

Konditormeisterin Theresa Knipschild zaubert saftige Kürbiszimentschnecken mit selbstgemachtem Kürbisgewürz – Perfekt für gemütliche Tage.

Rezept

Kürbiszimentschnecken

von Theresa Knipschild, für 12 Stück

Zutaten für den Teig

- 570 g Mehl (405er oder 550er) und etwas für die Arbeitsfläche
- 70 g Zucker, braun
- 10 g Salz
- 150 ml Milch und etwas zum Bepinseln
- 80 g Butter
- ½ Würfel frische Hefe oder ein Päckchen Trockenhefe
- 1 Ei
- ca. 350 g Kürbis, ungeschält, z. B. Hokkaido oder Butternut
- ¼ TL gemahlene Muskatnuss
- ½ TL Zimt für Teig und ½ TL Zimt für das Püree
- 2 cm Ingwer frisch, gerieben
- optional: 1 TL Kürbisgewürz

Zutaten für das Kürbisgewürz „Pumpkin Spice“

- 4 Teile Zimt, gemahlen
- 1 Teil Muskatnuss, gemahlen
- 1 Teil Ingwerpulver, gemahlen
- 1 Teil Piment, gemahlen

Zubereitung

Die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie aromatisch duften. Abkühlen lassen.

Zutaten für die Füllung

- 150 g sehr weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 50 g Zucker
- 1 TL Kürbisgewürz
- etwas Milch
- etwas Hagelzucker

Zubereitung

Für das Püree den Kürbis je nach Sorte schälen und in grobe Würfel schneiden. Mit etwas Wasser und Zimt in einem Topf weichkochen. Abschütten und mit einer Gabel zerstampfen. Das Püree etwas abkühlen lassen.

Mehl, Zucker, Salz, Ei, Ingwer und das lauwarme Kürbispüree (300 g) in einer Schüssel vermischen. Falls Trockenhefe benutzt wird, diese mit zum Mehl geben. Wer mit frischer Hefe arbeitet: Milch und Butter in einem Topf lauwarm erwärmen und die frische Hefe darin auflösen.

Das Kürbisgewürz zugeben. Die warme Mischung zum Mehl geben und ca. 5 Minuten mithilfe eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine kneten. Wenn der Teig zu klebrig

Hier und heute



ist, etwas Mehl unterkneten. Den Teig abgedeckt circa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die weiche Butter mit Zimt, Kürbisgewürz und braunem Zucker verrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck formen und circa 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Zucker-Buttermischung bestreichen. Dabei den oberen Rand freilassen, sonst quillt beim Aufrollen der Schnecke alles heraus. Vorsichtig straff aufrollen und den Teig in 12 gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.

Mit ausreichend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und dabei das Ende der Schnecke unter die Rolle legen. So verlieren die Schnecken beim Backen nicht die Form. Mit etwas Milch bepinseln und Hagelzucker bestreuen.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Nach der Hälfte der Backzeit die Backbleche im Ofen tauschen und eventuell drehen, damit die Schnecken gleichmäßig bräunen. Circa 17 bis 20 Minuten backen. Wenn die Schnecken zu dunkel werden, die Temperatur reduzieren.