

Zimtschnecken ohne Hefe mit Frischkäse-Frosting

Zutaten für den Teig (für 12 Stück):

- 550 g Weizenmehl Typ 405
- 50 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- optional: 1 TL gemahlener Kardamom
- 3 Prisen Salz
- 250 g kalte Butter
- 300 ml kalte Milch

Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und vermengen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und hinzufügen. Die Zutaten mit einem Knethaken vermengen und dabei kalte Milch hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Etwas Mehl auf einer Arbeitsfläche verteilen. Darauf den Teig geben und mit den Händen in eine rechteckige Form drücken. 10 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für die Füllung:

- 80 g weiche Butter
- 1 EL Zimt
- 150 g brauner Zucker

Ein Muffinblech mit 12 Mulden mit etwas weicher Butter einfetten und mehlieren. Den Teig 5-10 mm dick ausrollen, danach mit der Butter bestreichen. Zimt und Zucker mischen und dick aufstreuen.

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig von der langen Seite straff aufrollen. Die fertige Teigrolle nochmals leicht rollen, damit sie überall die gleiche Dicke hat, dann in 12 Stücke schneiden. Die Teigschnecken in die Muffinblech-Mulden drücken. Alternativ kann man sie auch auf einem Backblech zubereiten.

Zimtschnecken 25 Minuten backen. Noch warm aus der Form lösen und in Zucker wälzen oder ausgekühlt mit dem Frosting bestreichen.

Zutaten für das Frosting:

- 60 g weiche Butter
- 120 g (Doppelrahmstufe) Frischkäse
- 80 g Puderzucker
- etwas Vanille-Aroma
- alternativ: Mark von 0.5 Vanille-Schote

Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und glatt rühren. Frischkäse (er sollte Raumtemperatur haben) löffelweise dazugeben und verrühren. Mit Vanille abschmecken. Die Creme auf den abgekühlten Zimtschnecken verteilen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 03.03.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen