

Zimtschneckenkuchen mit Frischkäse-Frosting

VORBEREITEN

35
Min.

RUHEN

70
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

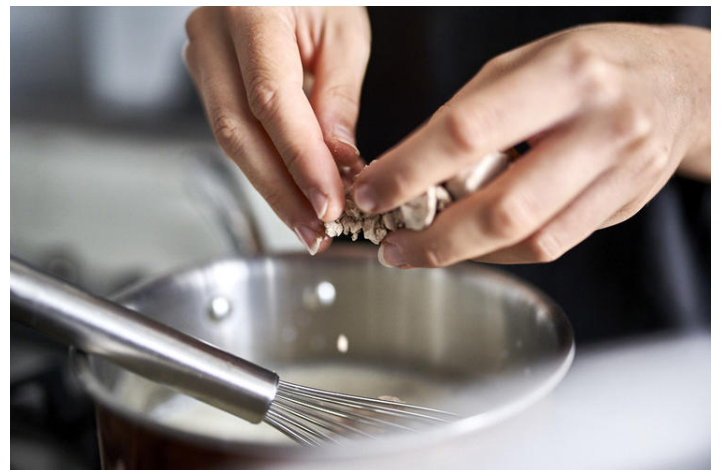
NIVEAU



denn heute wird der Thron von einem neuen König eingenommen: dem **Zimtschneckenkuchen** höchst persönlich. Was ihn so besonders macht? Zwei zimtig-süße Rollen, die in einer **Kastenform** nebeneinander Platz nehmen und sich zu einem unschlagbaren Duo verbünden. Dagegen kommen die kleinen **Zimtschnecken** niemals an! Und wie sich der Zimtschneckenkuchen schmückt, ist ja wohl klar, oder? Natürlich mit einem **cremigen Frischkäse-Frosting**. Einen glanzvolleren Auftritt kann ein König nicht hinlegen. Ich verneige mich - in der Hoffnung, ein Stückchen probieren zu dürfen ...

- 1 -

Für den Hefeteig: Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Milch auflösen. Hefe-Milch 10 Minuten stehen lassen.



- 2 -

Mehl, Salz, Butter, Ei und Vanilleextrakt in der Rührschüssel der Küchenmaschine verteilen. Hefe-Milch dazugeben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verrühren.

Für 10 Portionen

Für den Teig

500 g Mehl
250 ml Milch
42 g frische Hefe
100 g Zucker
1 Ei
1 Teelöffel Vanilleextrakt
60 g Butter
1/2 Teelöffel Salz

Für die Füllung

5 Teelöffel Zimt
80 g brauner Zucker
80 g Butter

Für das Frosting

2 Esslöffel Milch
100 g Puderzucker
40 g Frischkäse

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Gusseisen Kastenform

Die Schweden können ihre Zimtschnecken einpacken,

Zimtschneckenkuchen mit Frischkäse-Frosting



- 3 -

Teig abdecken und an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Nach der Gehzeit den Teig nochmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

- 5 -

Für die Füllung: Butter schmelzen und mit einem Backpinsel gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen.

- 6 -

Zimt und Zucker vermischen und gleichmäßig auf dem mit Butter bepinselten Teig verteilen.



- 7 -

Ofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 8 -

Teig vorsichtig zusammenrollen. Die Zimtrolle halbieren, sodass 2 gleich große Rollen entstehen.

- 9 -

Die beiden Zimtrollen nebeneinander in die Gusseisen Kastenform legen und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten ohne Deckel backen.



- 10 -

Für das Frosting: Frischkäse, Puderzucker und Milch cremig rühren und auf dem ausgekühlten Zimtschneckenkuchen verteilen.