



Zimtschnecken aus dem Dutch Oven

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

65
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Zimtschnecken

für den Teig

500 g Mehl
50 g Zucker
45 g frische Hefe
100 g Butter
200 ml Milch
1 Ei

Für die Füllung

80 g Apfelgelee
50 g Pecannüsse
50 g Walnüsse
3 Teelöffel Zimt
130 g brauner Zucker
100 g Butter
Wasser

Für das Topping

150 g Puderzucker
1 Eiweiß
Wasser

Wenn der Duft von frisch gebackenem Hefeteig, Zimt und karamellisierten Nüssen bei uns durchs Büro zieht, gibt's kein Halten mehr. Die Kollegen (besonders die IT-Abteilung) verwandeln sich dann plötzlich in Bluthunde

und die Jagd auf die heiß begehrten Zimtschnecken ist eröffnet. Vollkommen verständlich, finde ich. Die Dinger sind halt einfach mega lecker. Als kleinen Special-Effekt pimpen wir die Zimtfüllung der Schnecken mit etwas Apfelgelee. Kommt ultra-gut als fruchtiger Kontrast! Dein Dutch Oven backt dir den Hefeteig schließlich richtig schön fluffig und baby-popoweiß.

- 1 -

Alle Zutaten für den Teig mit den Händen (ca. 10 Minuten) oder in der Küchenmaschine (ca. 5 Minuten) zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

- 2 -

Für die Füllung 3/4 des braunen Zuckers mit 1/3 des Zimts und einem Schuss Wasser im Dutch Oven erhitzen. Nüsse dazugeben und unter Rühren bei hoher Hitze etwa 3 Minuten karamellisieren.

- 3 -

Nussmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, glattstreichen und auskühlen lassen. Danach mit einem Messer in kleine Stücke hacken.

- 4 -

Im Dutch Oven restlichen braunen Zucker, Zimt und Apfelgelee mit der Butter schmelzen, verrühren und etwa 3 Minuten köcheln lassen.

- 5 -

Teig zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen und mit der noch warmen Butter-Gelee-Mischung bestreichen. Die gehackten Nüsse darüber streuen.

- 6 -

Zimtschnecken aus dem Dutch Oven

Teig der Länge nach aufrollen und gleich große Rollen (etwa 5 cm breit) abschneiden.

- 7 -

Dutch Oven einmal feucht auswischen, mit Backpapier auslegen und die Rollen darin von außen nach innen anordnen.

- 8 -

Zimtschnecken nochmals 1 Stunde im geschlossenen Dutch Oven gehen lassen.

- 9 -

Gasgrill auf indirekte mittlere Hitze (180 °C) vorbereiten. Bei der Verwendung von Briketts 15 Stück vorbereiten. Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 180 °C vorheizen.

- 10 -

Nachdem die Zimtschnecken gegangen sind, Dutch Oven im Gasgrill oder Backofen ca. 40-50 Minuten backen und zwischendurch die Bräune der Schnecken kontrollieren. Bei der Verwendung von Briketts 5 Stück unter den Topf und 10 Stück auf den Deckel des Topfs legen.

- 11 -

Für die Glasur Puderzucker, Eiweiß und einen Schuss Wasser zu einer glatten Masse verrühren und über die Zimtschnecken geben.