



## *Lets hygge mit fluffigen Zimtschnecken*

Kanelsnegle med creme (Zimtschnecken mit Vanillecreme)

Ein einfaches Rezept, das dennoch viel Liebe und Zuneigung braucht damit es gelingt. Es sind nur kurze Arbeitsschritte, die aber über einen längeren Zeitraum verteilt sind. Deshalb sind sie nicht mal eben schnell gemacht. Etwa 2 Stunden vorher solltet ihr mit den Vorbereitungen anfangen. Glaubt mir aber, eure Gäste werden es zu schätzen wissen, wenn ihr sie mit diesen fluffigen und saftigen Zimtschnecken verwöhnt.

### **Rezept Zimtschnecken mit Vanillecreme**

(ca. 16 Stück)

#### **Für den Hefeteig:**

250 ml Milch

50 gr. frische Hefe

100 gr. Butter

1 Ei

90 gr. Zucker

½ TL Salz

600 gr. Weizenmehl

#### **Für die Füllung:**

180 gr. weicher, brauner Zucker

3 TL Zimt

100 gr. Butter

#### **Vanillecreme:**

2 Eigelbe

3 TL Maisstärke

200 ml Milch

3 EL Zucker

### **Für das Topping:**

80 gr. Puderzucker

2 EL Kakaopulver

2,5 EL Wasser

### **Zubereitung:**

1. Als erstes wird der Hefeteig zubereitet. Dazu wird die Butter geschmolzen und anschließend mit der Milch vermischt. Die Mischung abkühlen lassen bis sie lauwarm ist, und dann die Hefe darin auflösen.
2. Zucker, Salz und das Ei verquirlen und mit der Hefemischung vermengen.
3. Das Mehl nach und nach hinzufügen, und zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte nicht zu trocken werden, sondern darf ruhig etwas klebrig bleiben.
4. Jetzt den Teig 1 Stunde, zugedeckt mit einem feuchten Tuch an einem warmen Ort ruhen lassen.
5. Solange der Hefeteig schön aufgeht wird die Füllung und die Vanillecreme vorbereitet.
6. Den braunen Zucker und Zimt mit den Fingern vermischen bis keine Klümpchen mehr in der Mischung sind. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie zimmerwarm werden kann.
7. Jetzt wird die Vanillecreme vorbereitet, damit sie noch abkühlen kann.
8. In einem kleinen Topf werden Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Maisstärke vermischt bis sie frei von Klümpchen ist. Dann wird die Milch hinzugefügt.
9. Die Mischung bei mittlerer Wärme und ständigem Rühren erwärmen, bis sie eingedickt ist. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
10. Der Hefeteig ist jetzt hoffentlich schön aufgegangen. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsplatte geben, und zu einem großen Rechteck ausrollen.
11. Jetzt wird der Teig komplett mit der zimmerwarmen Butter beschmiert, und anschließend mit der Mischung aus Zimt und braunem Zucker bestreut.
12. Nun wird der Teig ganz eng von der langen Seite her eingerollt. Dann mit Hilfe eines Fadens, oder eines scharfen Messers in 3-4 cm große Stücke geteilt. Teilt man die Stücke mit dem Faden ab, bleiben die Zimtschnecken schön in Form. Dazu legt ihr den Faden unter die Zimtrolle und zieht ihn über Kreuz durch den Teig.
13. Die Zimtschnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, und noch mal zugedeckt 30 min ruhen lassen.
14. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
15. Die Zimtschnecken nach dem Ruhen vorsichtig mit einem vermischten Ei bepinseln.

16. In die Mitte der Zimtschnecke ein kleines Loch drücken, und dann mit 1 TL von der Vanillecreme auffüllen.
17. Nun werden sie mitten im Ofen für 10-15 min gebacken. Wenn die Zimtschnecken leicht gebräunt sind, sind sie fertig.
18. Jetzt kann das Topping angerührt werden. Dazu einfach Wasser, Kakaopulver und Puderzucker miteinander vermischen.
19. Die Zimtschnecken etwas abkühlen lassen bevor ihr das Schokoladen Topping drüber gibt.

Guten Appetit und viel Freude beim Ausprobieren.

