

HOKKAIDO-ZIMT-SCHNECKEN



Zutaten für 10 Schnecken:

Für den Teig:

Hokkaido Kürbis
550g Weizenmehl 550er
Trockenhefe 1x
Zucker 70g
Milch 250g
Butter 70g
Ei 1x (mittelgroß)

Für die Füllung:

Weiche Butter 75g
Brauner Zucker 100g
1 EL Zimt

Zudem:

1 Ei, verquirlt mit etwas Sprudel-
Wasser und etwas braunem Zucker

Für die Glasur:

1 EL Schmand
Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° C vorheizen (Ober-/ Unterhitze).

Kürbis waschen, von Kernen befreien, in Scheiben schneiden, auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 35 Minuten in den Ofen schieben. Alles Pürieren. Benötigt werden 175 g Kürbis-Püree.

Mehl, Hefe und Zucker in große Rührschüssel geben, warme Milch und Butter sowie das Ei hinzugeben. Ebenso das Kürbispüree untermischen. Der Teig sollte nicht mehr kleben, aber auch nicht zu fest sein.

Dann abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (1-1,5 Stunden).

Danach wird der Teig auf einer bemehlten Fläche ausgerollt (er sollte circa ein Rechteck mit 50x 30 cm ergeben). Zucker und Zimt (von der Füllung) vermischen. Die Butter auf dem Teig verstreichen und mit der Zuckermischung bestreuen.

Dann wird der Teig von der langen Seite aus zu einer Teigrolle aufgerollt, es muss eng gerollt werden. Danach in 10 gleich große Stücke schneiden. Die Zimtschnecken dann in eine Backform geben und 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180 Grad reduzieren und darin die Schnecken für ca. 25 Minuten fertig backen, vorher noch die Ei-Wassermischung über die Schnecken geben).

Zutaten für die Glasur glatt rühren und so lange Puderzucker hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Damit die Schnecken bestreichen und auskühlen lassen.