

Lebkuchen-Zimtschnecken mit Frosting



Zutaten

Für den Teig

1/2 Würfel Hefe 500 g Mehl 40 g Zucker 1 Pck. Vanillinzucker 70 g Butter 260 ml Milch 1 Prise Salz

Für die Füllung

120 g weiche Butter 50 g Zucker 80 g brauner Zucker 3 TL Lebkuchengewürz

Für den Zuckerguss

100 g Puderzucker 1 EL Milch 1/2 TL Zimt 2 EL Hagelzucker

Rezeptinfo

Zutaten für 9 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 2153 kJ, 514 kcal, 79 g Kohlenhydrate, 7,6 g Eiweiß, 19 g Fett, 49 mg Cholesterin, 2,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten:





Zubereitung

Wir lieben Zimtschnecken und mussten daher unbedingt einmal eine Weihnachtsversion zubereiten. Unsere Lebkuchen-Zimtschnecken mit Frosting sind richtig saftig und fluffig und gehen ganz einfach. Das solltest du dir nicht entgehen lassen! Zunächst wird der Hefeteig vorbereitet und im Anschluss die süße Füllung, die mit ordentlich Lebkuchengewürz verfeinert, für Weihnachten im Mund sorgt. Nachdem die Zimtschnecken im Backofen goldbraun gebacken wurden, kannst du die Schnecken noch mit einem zimtigen Frosting und Hagelzucker verfeinern. Unsere Lebkuchen-Zimtschnecken sind wirklich das perfekte Gebäck für die Feiertage, probiere es unbedingt mal aus! So easy geht's:

Als erstes bereitest du den Teig zu. Dafür die Milch zusammen mit der Butter in einem Topf erwärmen und die Hefe hineinbröseln. Mehl. Zucker. Vanillinzucker und Salz in einer Schüssel vermengen und die Hefe-Milch dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend schlägst du die Butter auf, gibst den Zucker und das Lebkuchengewürz dazu und vermischst alles miteinander. Jetzt knetest du den Teig nochmals kurz durch und rollst diesen zu einem großen Rechteck aus. Anschließend den Teig mit der Zucker-Butter-Mischung bestreichen. Dabei solltest du einen 1 cm breiten Rand freilassen damit die Füllung beim Backen nicht herausläuft

Step 3:

Nun den Teig zusammenrollen und in ca. 4 bis 5 cm breite Scheiben schneiden. Die Schnecken gibst du dann in eine gebutterte Auflaufform und lässt sie zugedeckt nochmals für ca. 30 Minuten gehen. In der Zwischenzeit kannst du schonmal den Backofen auf 180°C Ober- Unterhitze vorheizen.

Step 4:

Jetzt kannst du die Lebkuchen-Zimtschnecken für ca. 25 Minuten in den Ofen. schieben, bis diese goldbraun gebacken sind. Währenddessen kannst du alle Zutaten für den Zuckerauss vermischen und anschließend auf den abgekühlten Zimtschnecken verteilen. Als Dekoration kannst du auch noch etwas Hagelzucker über die Zimtschnecken streuen.

