

Zimtschnecken gefüllt mit Vanillepudding



Zutaten

Für den Hefeteig

500 g Mehl 1/4 TL Salz 80 g 7ucker 220 ml Milch frische Hefe 1 Würfel Fi (Größe M) 80 g weiche Butter

Für die Füllung

1 Pck. Vanillepuddingpulver 260 ml Milch 250 g Frischkäse

80 g Puderzucker 1 EL

1 Pck. Schokotröpfchen, zartbitter

Für den Zuckerauss

250 g Puderzucker 1/2 Zitrone 2 FI Wasser

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 70 Min. Gehzeit + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 2531 kJ, 605 kcal, 91 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 22 g Fett, 69 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:









Zubereitung

Unsere Community hat einen echt guten Geschmack! Denn wir haben auf Wunsch der Community ein leckeres Zimtschnecken-Rezept mit einer köstlichen Füllung kreiert. Für das zimtige Süßgebäck wird ein fluffiger Hefeteig zubereitet, welcher mit einer cremigen Füllung aus Vanillepudding, Frischkäse, Zimt und Schokostückchen bestrichen wird. Das Endergebnis ist wirklich grandios! Überzeuge dich unbedingt selbst. Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Zuerst mischt du Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel. Dann erwärmst du die Milch, bis sie lauwarm ist und bröselst die Hefe hinein. Nun die Mehlmischung mit der Milch, dem Ei und der Butter zu einem weichen und glatten Teig kneten. Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken und den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.

Step 2:

Für die Frischkäsefüllung kannst du das Vanillepuddingpulver mit der Milch verrühren und in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, bis es andickt. Dabei ständig umrühren. Anschließend kurz beiseitestellen. Jetzt kannst du den Frischkäse mit dem Puderzucker cremig rühren und mit dem Vanillepudding zu einer glatten Masse vermengen.

Step 3:

Im nächsten Schritt eine rechteckige Backform mit Butter einfetten. Jetzt rollst du den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck aus. Die Frischkäsemasse gleichmäßig auf den Teig verteilen, mit Zimt bestreuen und die Schokotröpfchen darauf verteilen. Dann rollst du den Teig von der längeren Seite zu einer Rolle auf. Als nächstes schneidest du die Rolle in ca. 10 Stücke und legst die Schnecken nebeneinander in die Form. Nochmals zudecken und für ca. 10 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 175 °C Ober- /Unterhitze vorheizen. Jetzt backst du die Schnecken im Ofen für ca. 25 Minuten. In der Zwischenzeit kannst du den Puderzucker mit einem Spritzer Zitronensaft und Wasser zu Zuckerguss verrühren. Die fertigen Schnecken kurz abkühlen lassen und mit dem Guss verzieren.

