

Zimtschnecken mit Puddingcreme

Zutaten (ca. 20 Stück)

Teig:

1 Würfel Hefe (42g)
200ml Milch
2 Eier
100g Butter
1 Prise Salz
1 EL Zucker
½ TL Kardamom
550g Mehl
1 Ei

Zimtschneckencreme:

150g Butter
2 EL Zimt
50g Zucker
70g brauner Zucker
40g Marzipan

Vanillepudding:

½ Päckchen Vanillepuddingpulver
250ml Milch
1 EL Zucker



Zubereitung

1) Teig:

Löst die Hefe in der Hälfte der lauwarmen Milch unter Rühren auf. Anschließend den Rest der Milch hinzugeben. Eier, Butter, Salz, Kardamom und Zucker hinzufügen und alle Zutaten gut verrühren. Die Hälfte des Mehls in den Teig geben und verrühren. Den Rest des Mehls nach und nach hinzugeben, solange bis der Teig nicht mehr klebrig ist und sich beim Kneten von der Schüssel löst. Dann die Rührschüssel mit einem Geschirrhandtuch abdecken und den Teig 1 Stunde lang gehen lassen.

2) Zimtschneckencreme:

Gibt Butter, Zimt, Zucker, braunen Zucker und Marzipan in eine Rührschüssel und verrührt die Zutaten zu einer glatten Masse.

- 3) Vanillepudding:
Kocht den Pudding nach der Anleitung auf der Packung mit Milch und Zucker. Lasst ihn anschließend leicht abkühlen und rührt ihn immer mal wieder um.
- 4) Rollt den Teig zu einem Viereck aus. Verteilt die Zimtschneckencreme gleichmäßig über das ganze Viereck. Macht aus dem Teig eine Rolle. Schneidet den Teig in ca. 20 Schnecken.
- 5) Setzt die Zimtschnecken auf ein Blech mit Backpapier und drückt mit den Fingern eine kleine Mulde in die Mitte jeder Zimtschnecke. Anschließend die Puddingcreme in die Mulden füllen.
Lasst die Schnecken noch einmal 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
Zimtschnecken mit einem aufgeschlagenen Ei bepinseln und je nach Geschmack mit ein bisschen Hagelzucker bestreuen.
- 6) Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft etwa 15 Minuten backen. Die Zimtschnecken sollten goldgelb werden.
Am besten schmecken die Zimtschnecken, wenn sie noch warm sind. Man kann sie aber auch prima abkühlen lassen und anschließend einfrieren.

© Fräulein Meer backt