



ZIMTSCHNECKEN MIT FRISCHKÄSE-FROSTING

ZUTATEN

FÜR DEN HEFETEIG

- 50 g Fairebel Butter
- 150 ml Fairebel Vollmilch
- 300 g Weizenmehl
- 20 g frische Hefe
- 60 g Zucker
- 1 Eigelb

FÜR DIE ZIMT-FÜLLUNG

- 50 g Fairebel Butter
- 50 g Zucker
- 2 EL Zimt

FÜR DAS FRISCHKÄSE-FROSTING

- 40 g weiche Fairebel Butter
- 100 g Fairebel Frischkäse
- 80 g Puderzucker

Die Fairebel Vollmilch auf dem Herd erwärmen und zusammen mit der Hefe verrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Dann den Zucker und das Eigelb zu der Hefemilch geben und nochmals alles miteinander verrühren.

Für den Teig 50 g der Fairebel Butter und das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefemilch hinzugeben und mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Hefeteig dann nochmals gut mit den Händen durchkneten und in einer Schüssel, abgedeckt mit einem feuchten Handtuch, ungefähr eine Stunde gehen lassen. Währenddessen die Auflaufform mit Fairebel Butter einfetten.

Für die Zimtfüllung die Fairebel Butter in einem Topf schmelzen. In einer Schüssel Zimt und Zucker vermengen.

Nach der Gehzeit den Hefeteig nochmals gut durchkneten und viereckig ausrollen. Die geschmolzene Fairebel Butter großzügig auf dem ausgerollten Teig verteilen und die Zimt-Zucker Mischung darauf streuen.

Abschließend den Hefeteig streng zusammenrollen und in acht Scheiben schneiden, welche mit der Schnittkante nach unten in die Auflaufform gestellt werden. Die Zimtschnecken im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) für 20-30 Minuten backen lassen.

Unser Tipp für ein leckeres Topping:

Fairebel Butter, Frischkäse und Puderzucker während der Backzeit mit einem Schneebesen vermengen und nach Abkühlen als leckeres Frosting auf den Zimtschnecken verteilen.

