



Full Pantries

Sauerteig Zimtschnecken Rezept:

Für 8 große Schnecken

Süßer Vorteig:

- 50g Weizenmehl
- 50g Milch 3,5% Fett, lauwarm
- 50g Weizensauerteig, zuvor mind. 1x gefüttert
- 10g Zucker

Hauptteig:

- 500g Weizenmehl mit mind. 12,5 % Protein (100%)
- 65g Zucker (13%)
- 10g Salz (2%)
- 150g süßer Vorteig (30%)
- 100g Eier, ca. 2 Eier Gr. M, kalt aus dem Kühlschrank (20%)
- 200g Milch, 3,5% Fett, kalt aus dem Kühlschrank (45%)
- 100g Butter, weich (20%)

Füllung:

- 100g Butter, weich
- 200g brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Frosting:

- 175g Frischkäse
- 125g Puderzucker
- 1 ½ - 2 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz

Eistreiche (optional):

- 1 Ei
- ½ TL Milch o. Wasser

Anleitung:

~ Mittags ca. 12 Uhr: Die Zutaten für den süßen Vorteig in einem hohen Einweckglas verrühren, den Teigstand mit einem Gummi o. Eddingstrich markieren und für ca. 5h bei warmer Temperatur (24°C-27°C) heranreifen lassen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.

~ Nachmittags ca. 17 Uhr: Sobald der Vorteig reif ist, alle Zutaten für den Hauptteig bis auf die Butter in der Küchenmaschine auf niedrigster Stufe miteinander grob verkneten. Die Geschwindigkeit erhöhen und den Teig etwa 5 Minuten kneten. Anschließend eine kleine Ruhepause von 20-30 Minuten einlegen, danach den Teig erneut 5 Minuten auf zweiter o. dritter Geschwindigkeitsstufe auskneten. Die Butter (sie sollte gerade so weich sein, dass sie gut formbar ist) zum Teig und solange unterkneten, bis ein Fensterscheibentest möglich ist (das kann je nach Küchenmaschine etwa 10-15 Minuten dauern). Den fertig ausgekneteten Teig in eine Schüssel oder Frischhaltebox geben, bedecken und bei warmer Umgebungstemperatur ca. 3-4h heranreifen lassen. Nach einer Stunde einmal dehnen und falten. Anschließend luftdicht abgedeckt bei 4°C-5°C für 8h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

~ Am nächsten Morgen ca. 8 Uhr: die Füllung vorbereiten. Dafür weiche Butter, braunen Zucker, Zimt und Salz in einer kleinen Schüssel zu einer Paste verrühren.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen und sofort auf einer leicht bemehlten Teigfläche auf ca. 1-1,5cm Dicke auf ca. 30cmx45cm ausrollen. Die Füllung mithilfe einer Winkelpalette gleichmäßig auf der Teigoberfläche verstreichen. Anschließend den Teig von der langen Seite ausgehend gleichmäßig und straff aufrollen und mit Hilfe eines Fadens acht gleich lange (ca. 5cm) Stücke der Rolle abtrennen. Die Stücke in einer gefetteten eckigen Backform oder auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech plus Backrahmen (ca. 25cmx30cm) mit etwas Abstand platzieren und bei warmer Umgebungstemperatur (ich: Backofen mit einer Schüssel aufgekochten Wasser, ggf. zwei Mal auffrischen) auf die doppelte Größe heranreifen lassen. Je nach Umgebungstemperatur kann dies 4-8h dauern (bei mir ca. 5h). Richtet euch hier mehr nach eurem Teig als nach einer reinen Zeitvorgabe!

~ Nachmittags ca. 13.30 Uhr: Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die reifen Zimtschnecken optional mit etwas Eistreiche verstreichen und in den heißen Backofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 180°C herunterregeln und für weitere 10 Minuten backen, bis die goldbraun sind. Aus dem Backofen lassen und abkühlen lassen.

Für das Frosting alle Zutaten mit einem Schneebesen oder Handrührgerät verschlagen und großzügig auf die abgekühlten Zimtschnecken streichen. Tipp: Nur auf die Zimtschnecken streichen, die sofort vernascht werden wollen. Unbestrichene Zimtschnecken können am nächsten Tag wunderbar für 30 Sekunden in der Mikrowelle erwärmt werden und anschließend mit dem Frosting bestrichen werden und schmecken dann wieder wie frisch gebacken!