

Zimtschnecken // schwedisch-schwäbisch

Als ich diese Schnecken bei Pinterest entdeckt hatte, wäre ich am liebsten noch am selben Tag in die Küche gestanden. Sie sahen schon auf dem Bild so locker und saftig aus, einfach zum Anbeißen. Aber 'leider' hatte ich gerade erst einen Apfelkuchen und Schinkenschnecken gebacken. Somit musste ich noch ein paar Tage abwarten, bevor es losgehen konnte. Bei mir gabs das Rezept dann etwas abgewandelt und ich habe eine schwedisch-schwäbische Kombination für Euch daraus gemacht... lockerer Hefeteig mit der typisch schwedischen Zimtfüllung und einem Hauch Kardamom. Kombiniert mit den Rosinen, die in fast keinem schwäbischen Hefegebäck fehlen dürfen, und ein paar gehackten Mandeln entsteht ein wirklich 'rundes' Geschmackserlebnis. Die Äpfel in der Füllung machen es extra-saftig. Absolute Nachback-Empfehlung!



Zutaten (für ca. 15 Stück):

Hefeteig:

- **550 g Mehl (Type 405 oder 550)**
- **70 g Zucker**
- **250 ml lauwarme Milch**
- **1/2 Würfel frische Hefe**
- **50 ml neutrales Öl**
- **1 Ei (M)**
- **1 Prise Salz**

Füllung:

- **60 g Butter**
- **60 g Zucker**
- **60 g brauner Zucker**
- **1,5 EL Zimt**
- **1 TL gemahlener Kardamom**
- **50 g gehackte Mandeln**
- **2 Äpfel**
- **3 EL Rosinen (nach Belieben)**

Guss:

- **50 g Puderzucker**
- **2 EL Sahne**
- **1 EL Butter**

Für den Hefeteig das Mehl in eine Rührschüssel geben. Die lauwarme Milch im Topf mit der Hefe und 1 EL Zucker verrühren und 15 Minuten stehen lassen. Den Vorteig mit allen restlichen Zutaten zum Mehl geben und mit dem Knethaken mindestens 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Beide Zuckersorten mit Zimt, Kardamom und den gehackten Mandeln mischen. Äpfel schälen und in sehr kleine Stücke schneiden oder reiben, mit den Rosinen mischen.



Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Mit einem Pinsel $\frac{2}{3}$ der Butter darauf verteilen. Apfelmischung darauf geben, Zimt-Zucker großzügig aufstreuen. Von der langen Seite her aufrollen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken in eine gefettete Spring- oder Auflaufform setzen (oder einzeln auf einem Blech backen). Mit der restlichen Butter bestreichen, weitere 15-20 Minuten gehen lassen. Im heißen Ofen bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Für den Guss den Puderzucker sieben, Butter zerlassen und beides mit der Sahne verrühren. Auf die heißen Schnecken verteilen und abkühlen lassen.



Quelle: www.slava.com.de
