

süß
vegetarisch

KÜRBIS-ZIMTSCHNECKEN

Zutaten für ca. 15 Stück



500 g
Mehl



30 g
frische
Hefe



200 ml
Milch



50 g
Zucker



Prise
Salz



3 Stück
Ei



110 g
Butter



100 g
brauner
Zucker



5 TL
Zimt



100 g
Puder-
zucker



150 g
Kürbis-
püree

Zubereitung

Schritt 1: Für den Hefeteig die frische Hefe, 200 ml lauwarme Milch, 1 TL Zucker und 4 EL Mehl verrühren. Den Vorteig zugedeckt für 10 bis 15 Minuten gehen lassen, bis dieser aufgegangen ist.

Schritt 2: Restliches Mehl in eine Rührschüssel sieben. Den Rest der 50 g Zucker, Prise Salz, 2 Eier, 60 g weiche Butter, Kürbispüree und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort für etwa eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Schritt 3: Für die Füllung 50 g Butter zerlassen und abkühlen lassen. Braunen Zucker mit Zimt vermischen.

Schritt 4: Den Teig vor dem Verarbeiten noch einmal gut durchkneten und auf einer bemehlten Fläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Den Teig mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Die lange Seite des Teiges aufrollen und die Rolle in 15 Scheiben schneiden.

Schritt 5: Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtem Backblech legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen.

Schritt 6: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 1 Eigelb und 1 EL Milch verquirlen und die Kürbis-Zimtschnecken damit bestreichen. Diese für 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Für die Zuckerglasur den Puderzucker mit etwas heißem Wasser verrühren und die abgekühlten Schnecken damit bestreichen.