REZEPT FÜR ZIMTSCHNECKEN UND KOKOSBRÖTCHEN



ZIMTSCHNECKEN UND KOKOSBRÖTCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 24 Stück | 66 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 400 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 150 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 750 g Mehl
- ½ TL Salz
- 125 g weiche Butter oder Margarine

Für die Kokosbrötchen:

- 50 g weiche Butter oder Margarine
- 60 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- 50 g Kokosraspel

Für die Zimtschnecken:

- 60 g weiche Butter oder Margarine
- 50 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 EL gemahlener Zimt

Außerdem:

- 1 Ei
- 1 EL SweetFamily Feiner Zucker
- 1 EL SweetFamily Hagelzucker
- 1 EL Kokosraspel
- 12 Muffinförmchen (Papier oder Silikon)

4669

ZUBEREITUNG

266	5	36	10
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 30 g Zucker darin auflösen. 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen übrige Teigzutaten mischen. Hefemilch zufügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 1/2 Stunden gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.

2 a. Zutaten für die Kokosfüllung glatt rühren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche halbieren, eine Hälfte zu einem Rechteck (ca. 30 x 50 cm) ausrollen und mit der Kokosfüllung bestreichen. Rechteck längs zu einer festen Rolle aufrollen. Mit der Naht nach unten in 12 gleichmäßige Stücke schneiden und in Muffinförmchen setzen, auf ein Backblech stellen. Oberfläche mit einem scharfen Messer ein- bis zweimal einschneiden und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

2 b. Für die Zimtschnecken übrigen Teig genauso ausrollen und mit weicher Butter bestreichen. Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig darauf streuen. Rechteck längs zu einer festen Rolle aufrollen. Mit der Naht nach unten in 12 gleich große Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Rollen mittig längs mit einem Kochlöffelstiel so zusammendrücken, dass sich die Schnittkanten etwas aufwölben. Ebenfalls zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Ei leicht verquirlen und Brötchen und Schnecken damit bepinseln. Brötchen mit feinem Zucker und Kokosraspeln, Schnecken mit Hagelzucker bestreuen. Im heißen Ofen blechweise 15-18 Minuten goldbraun backen. Lauwarm oder abgekühlt servieren, sie schmecken am besten frisch.

REZEPT FÜR ZIMTSCHNECKEN UND KOKOSBRÖTCHEN

Tipp: In einem Ofen mit Umluftfunktion können die Brötchen und Schnecken gleichzeitig bei 180 °C gebacken werden.