REZEPT FÜR ZIMTSCHNECKEN MIT QUARK

ZIMTSCHNECKEN MIT QUARK

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 50 Stück | 50 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Hefeteig:

- 500 ml Milch
- 50 g frische Hefe
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 800 g Mehl
- 2 TL gemahlener Kardamom
- 1 TL Salz
- 150 g Margarine
- Mehl zum Bearbeiten

Für die Füllung:

- 200 g Quark
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 1/2 TL gemahlener Zimt

Zum Bestreichen:

- 1 Ei

Zum Dekorieren:

- 1-2 EL Mandelblättchen
- 2 EL SweetFamily Hagelzucker
- 1-2 EL getrocknete Cranberrys

2016

ZUBEREITUNG

123	3.2	18.6	3.9
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Zerbröckelte Hefe und 1 EL Zucker darin auflösen und 10 Minuten zugedeckt gehen lassen. Mehl, Kardamom, Salz, Margarine und Hefemilch glatt verkneten. Teigoberfläche mit etwas Mehl bestreuen und an einem warmen Ort zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.

2. Teig auf wenig Mehl kurz durchkneten und in zwei Hälften teilen. Jeweils zu einen Rechteck (à ca. 40 x 30 cm) ausrollen. Für die Füllung Quark, Zucker und Zimt verrühren. Rechtecke damit bestreichen und aufrollen. Rollen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. In Papier-Muffinförmchenförmchen legen, auf Backbleche setzen und nochmals zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

3. Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze (220 °C Umluft) vorheizen. Schnecken mit leicht verquirltem Ei bestreichen und nach Belieben mit Mandelblättchen, Hagelzucker oder gehackten Cranberrys bestreuen. Die Schnecken im heißen Ofen ca. 8-10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Tipps:

Die Zimtschnecken können auch einfach auf mit Backpapier belegte Bleche gelegt werden.

Wer mag, backt nur einen Teil der geformten Zimtschnecken und friert die übrigen ungebacken ein. Diese können dann gefroren in den heißen Ofen gegeben und gebacken werden. Sie benötigen eventuell einige Minuten mehr Backzeit und sind so z. B. zum Frühstück schnell fertig.

Statt frischer Hefe können auch 2 Päckchen Trockenhefe (à 7 g) verwendet werden.

REZEPT FÜR ZIMTSCHNECKEN MIT QUARK