



Ich liebe Zimtschnecken, für diese XXL Schnecken habe ich mich von den Ikea Kafferep inspirieren lassen. Für die perfekte runde Form habe ich die Schnecken in meinem Backringen gebacken. Die Burgerringe sorgen dafür, dass die Schnecken mehr in die Höhe backen, nicht so leicht austrocknen und gleichzeitig passen noch mehr auf ein Blech. Der Hefeteig wird mit Kardamom verfeinert, so bekommen die Hefeschnecken ihren einzigartigen Geschmack. Wenn ihr nicht so viele Schnecken auf einmal backen möchtet könnt ihr euch auch einen Teil für später einfrieren, dazu auf einem Blech anfrieren lassen und dann luftdicht verpackt einfrieren.

Zubereitungszeit: 40 min

Back-/Kochzeit: 25 min

Temperatur + Heizart: 180°C, O/U

Stück: 12

ZUTATEN

HEFETEIG

- 4 Kapseln Kardamom
- 42 g Hefe
- 20 g Wasser
- 80 g Zucker
- 500 g Mehl
- 1 Ei / Eier
- 220 g Milch
- 80 g Butter (weich)
- 1 TL Salz

ZIMTFÜLLUNG

- 80 g Butter (weich)
- 80 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Zimt

ZUM FERTIGSTELLEN

- 40 g Butter (flüssig)
- 20 g Hagelzucker

ZUBEREITUNG

HEFETEIG

Öffne die Kardamomkapseln, drücke sie damit zum Beispiel mit der Seite eines Messers auf die Arbeitsplatte und entferne die Kapseln. Zerkleinere die Samen mit einem Mörser oder einer Gewürzmühle. Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker in einer Rührschüssel. Füge das Mehl, Ei, die Milch, weiche Butter, zerkleinerten Kardamomsamen und das Salz hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.



Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.

Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So halbiert sich die Gärzeit und der Teig trocknet nicht aus.

Du kannst auch fertig gemahlene Kardamom verwenden.

ZIMTFÜLLUNG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Zimt, bis sich alles gut verbunden hat.

SCHNECKEN FÜLLEN

Rolle den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte etwa 5 mm dünn zu einem Quadrat aus. Streiche die Füllung darauf und rolle den Teig zu einer Rolle auf. Schneide die Rolle mit einem Faden in gleichmäßige Schnecken. Fette Burgerringe mit Backtrennspray oder Butter, stelle sie auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und setze die Schnecken einzeln hinein. Bestreiche sie mit der flüssigen Butter und streue den Hagelzucker darüber.



Du kannst den Teig auch vor dem Aufrollen in Streifen schneiden und die Schnecken dann einzeln aufrollen.

Du kannst die Schnecken auch ohne Ringe backen, achte hier auf genug Abstand auf dem Blech, da die Schnecken noch aufgehen.

SCHNECKEN BACKEN

Stelle das Blech in den kalten Ofen, die Aufheizzeit nutzen die Schnecken nochmal zum Aufgehen, und backe die Schnecken bei 180 °C O/U für etwa 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen. Serviere sie noch lauwarm oder ganz abgekühlt. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!



Du kannst den Ofen auch erst vorheizen und die Schnecken dann darin backen, lasse sie dazu vor dem Backen noch für 30 Minuten aufgehen.

Friere die Schnecken nach dem Aufrollen ein, so kannst du sie auf Vorrat vorbereiten und nach Bedarf frisch aufbacken.