

KÜRBIS ZIMTSCHNECKE MIT APFELFÜLLUNG UND KARAMELLGUSS



Leckerer Kürbis-Hefeteig mit Apfel-Kürbisfüllung in Wickeloptik – mit Karamellguss. Durch den Kürbis bekommt der Teig eine appetitliche Farbe und ist total saftig.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 30 cm
Höhe: 10 cm



Kürbispüree gibt's bereits fertig zu kaufen. Ich habe das Püree aus einem Hokkaido Kürbis selbst hergestellt. Dafür den Kürbis in 2-3 cm große Stücke schneiden und in einem Topf mit Wasser überdecken. Der Hokkaido Kürbis muss nicht geschält werden. Butternut oder andere Sorten sollten geschält werden. Den Kürbis in 20-30 Min. weich kochen, anschließend das Wasser abschöpfen und den Kürbis pürieren. Abkühlen lassen. Das Püree, welches nicht verwendet wird, kann in Eiswürfelformen eingefroren und bei Bedarf in kleinen Portionen aufgetaut werden.

ZUBEREITUNG HEFETEIG

Verrühre Hefe, Zucker und Wasser und lasse es für 5 Min. stehen. Knete die Hefemischung, die Milch, das abgekühlte Kürbispüree, Mehl, Vanilleextrakt, Ei, Salz und die weiche Butter in 7-8 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig. Er soll weich, aber nicht mehr klebrig sein.

Forme den Teig zu einer Kugel, decke ihn ab und lasse ihn für 1 Stunde ruhen.

APFEL-KÜRBIS-FÜLLUNG

Bereite inzwischen die Füllung zu. Schneide die Äpfel in 5 mm Würfel und dünste sie mit der Butter, der Zitronenschale, -saft, Zucker, Ingwer, Muskat und Zimt etwa 5 Min. ohne Deckel im Topf. Nehme sie dann vom Herd herunter und vermische sie mit dem Kürbispüree. Lasse sie danach abkühlen.

FORME DEN TEIG

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Größe von 50×60 cm aus. Bestreiche ihn mit der Füllung und schneide ihn in 3 cm breite Streifen. Rolle den ersten Streifen eng auf und setze ihn mittig auf ein mit Backpapier belegtes Pizzablech. Klebe die restlichen Streifen wie eine Schnecke drum herum. Verschließe sie zum Schluss mit einem Backring und lasse sie erneut für 15-30 Min. aufgehen.

Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für 30-35 Min.

KARAMELLGUSS

KÜRBIS-HEFETEIG:

- ½ Hefe (Würfel)
- 2 EL Wasser
- 80 g Zucker
- 125 ml Milch
- 125 g Kürbispüree (Hokkaido)
- 500 g Mehl
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 80 g Butter

APFEL-KÜRBIS-FÜLLUNG:

- 2 TL Butter
- 2 saure Äpfel
- 1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale)
- 2 Zucker
- ¼ TL Ingwer (gemahlen)
- Muskatnuss
- 1 TL Zimt
- 150 g Kürbispüree

KARAMELL-GUSS:

- 50 g brauner Zucker
- 2 TL Butter



KÜRBIS ZIMTSCHNECKE MIT APFELFÜLLUNG UND KARAMELLGUSS

Schmelze den braunen Zucker bei mittelhoher Hitze im Topf, füge die Butter hinzu und verrühre es gründlich. Nehme den Topf vom Herd herunter und rühre die Sahne ein. Lasse es erneut auf dem Herd aufkochen und ziehe den Topf dann herunter.



5 EL Sahne

Entferne den Backring und gieße den Karamell-Guss über den Kuchen. Genieße ihn lauwarm.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!