

LOTUS SCHNECKEN / WEIHNACHTLICHE ZIMTSCHNECKEN



Diese Hefeschnecken müsst ihr unbedingt ausprobieren. Sophia und ich haben sie gemeinsam gebacken und gleich doppelt befüllt. Die klassische Zimt-Füllung wird mitgebacken und nach dem Backen dann noch zusätzlich Lotuscreme in die Schnecken gespritzt, so werden sie besonders cremig.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker in einer Rührschüssel. Füge das Mehl, Ei, die Milch, weiche Butter 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. Bereite in der Zwischenzeit die Füllung vor.



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.

FÜLLUNG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker und Zimt. Verstreiche die Hälfte der Füllung in einer Backform.

SCHNECKEN FÜLLEN UND FORMEN

Rolle den Hefeteig auf einer bemehlten Unterlage zu einem großen Rechteck aus. Verstreiche die übrige Zimtfüllung darüber und rolle den Teig zu einer langen Rolle auf. Schneide die Rolle mit einem Faden in gleichgroße Schnecken. Setze die Schnecken mit der Schnittfläche nach oben in die Backform.

SCHNECKEN BACKEN

Stelle die Ofenform in den kalten Ofen, die Schnecken nutzen die Aufheizzeit nochmal zum Aufgehen. Backe die Schnecken bei 180 °C O/U für 35-40 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen.

FÜLLUNG UND DEKORATION

Erwärme die Lotuscreme leicht und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Fülltüle. Spritze sie damit in die Schnecken. Verrühre den Frischkäse mit der Lotuscreme und streiche das

HEFETEIG:

- 42 g** Hefe
- 2 EL** Wasser
- 80 g** Zucker
- 500 g** Mehl
- 1** Ei
- 220 g** Milch
- 80 g** Butter (weich)
- 1 TL** Salz

FÜLLUNG:

- 200 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 3 TL** Zimt

ZUM HINEINSPRITZEN:

- 100 g** Lotus Biscoff Brotaufstrich

FROSTING:

- 50 g** Frischkäse
- 50 g** Lotus Biscoff Brotaufstrich

DEKORATION:

- 12** Lotus Biscoff Kekse

LOTUS SCHNECKEN / WEIHNACHTLICHE ZIMTSCHNECKEN



Frosting über die Schnecken. Dekoriere sie mit Lotuskeksen und serviere sie nach Belieben noch warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!