

# XXL CINNAMON PECAN ROLL / ZIMTSCHNECKE MIT KARAMELLISIERTEN PEKANNÜSSEN



Ich habe Pekannüsse aus der Türkei bekommen und mich zu dieser extragroßen Hefeschnecke mit karamellisierten Nüssen inspirieren lassen. Ich habe die Nüsse in meiner Gusseisenpfanne zubereitet und sie dann auch direkt als Backform genutzt. Ihr könnt aus dem Teig aber auch mehrere kleine Schnecken formen und backen. Besonders gut schmeckt die Schnecke noch lauwarm und auch die Nüsse könnt ihr kurz vor dem Servieren nochmal leicht erwärmen.



Zubereitungszeit  
**45 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

## 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 karamellisierten Pekannüsse 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.

HEFETEIG:

- ☐ **21 g** Hefe
- ☐ **10 g** Wasser
- ☐ **40 g** Zucker
- ☐ **380 g** Mehl
- ☐ **1** Ei
- ☐ **130 g** Milch
- ☐ **40 g** Butter (weich)
- ☐ **½ TL** Salz

KARAMELLISIERTE  
PEKANNÜSSE:

- ☐ **200 g** Pekannüsse
- ☐ **130 g** brauner Zucker
- ☐ **50 g** Wasser
- ☐ **90 g** Sahne
- ☐ **60 g** Butter
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 Pr.** Salz

## KARAMELLISIERTE PEKANNÜSSE

Hacke die Nüsse grob und röste sie in einer Pfanne ohne Fett, bis sie duften. Gib dann den braunen Zucker und das Wasser dazu und koche alles unter Rühren auf, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Gib dann die Sahne, Butter, das Vanilleextrakt und Salz dazu und lasse die Masse aufkochen, bis die Flüssigkeit eindickt. Fülle die Nüsse um und lasse sie abkühlen. Nutze die Pfanne ohne Ausspülen noch warm weiter.

## PFANNE VORBEREITEN

Hacke die Pekannüsse für die Pfanne klein und schmilz die Butter in der Pfanne. Gib die Nüsse dazu und verteile sie gleichmäßig auf dem Boden.

## SCHNECKE FÜLLEN UND FORMEN

Verrühre die weiche Butter mit dem braunen Zucker und Zimt. Rolle den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte zu einem Rechteck aus. Streiche die Füllung gleichmäßig darauf und schneide den Teig dann in etwa 5 cm breite Streifen. Rolle den ersten Streifen auf und setze ihn in die Mitte der Pfanne auf die Nüsse. Rolle die übrigen Streifen nacheinander locker darum.

## SCHNECKE BACKEN

FÜR DIE PFANNE:

- ☐ **10 g** Butter
- ☐ **100 g** Pekannüsse

FÜLLUNG:

- ☐ **50 g** Butter (weich)
- ☐ **50 g** brauner Zucker
- ☐ **1 TL** Zimt



## XXL CINNAMON PECAN ROLL / ZIMTSCHNECKE MIT KARAMELLISIERTEN PEKANNÜSSEN

Stelle die Pfanne in den kalten Ofen, die Schnecke nutzt die Aufheizzeit nochmal zum Aufgehen. Wenn dein Dampfbackofen die „Teig gehen lassen“ Funktion hat, kannst du diese bei 34 °C auf 15 Minuten einstellen. Backe die Schnecke bei 180 °C O/U für 25-30 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen.



Du kannst die Schnecke auch abgedeckt 30 Minuten aufgehen lassen und dann im bereits vorgeheizten Ofen backen.

---

### DEKORATION

Verteile die karamellisierten Pekannüsse über der noch lauwarmen Hefeschnecke und serviere sie noch lauwarm oder ganz abgekühlt. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!



Sollten die karamellisierten Pekannüsse etwas fest geworden sein, kannst du sie nochmal leicht erwärmen, bevor du sie auf der Schnecke verteilst.