

Zimtschnecken mit Frischkäseglasur



Zutatenliste:

450 g	Mehl
1 Pck.	Vanille-Puddingpulver
½ Würfel	Hefe
160 g	Zucker
150 g	Butter
300 ml	Milch
1 Prise	Salz
2-3 TL	Zimt
100 g	Frischkäse
30 g	Weiche Butter
100 g	Puderzucker
1 Tropfen	Vanillearoma



Zubereitung:

1. Mehl, Puddingpulver, Hefe, 60g Zucker, 50g Butter, Milch und Salz mit einem Knethaken oder in der Küchenmaschine ca. 3 Minuten kneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. 100g Butter, 100g Zucker und Zimt schaumig rühren.
4. Hefeteig halbieren und zu einem Rechteck von 20x40 cm ausrollen, mit der Hälfte der Zimt-Butter bestreichen (ca. 1cm Rand rundherum freihalten), von der Längsseite aufrollen, in 12 Scheiben schneiden und diese auf das Backblech legen.
5. Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren. Nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
6. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.
7. Währenddessen für die Glasur weiche Butter, Frischkäse, Puderzucker und Vanillearoma verrühren – wenn sie etwas zu dicklich erscheint, mit Milch strecken.
8. Die noch warmen Schnecken mit der Glasur bestreichen.