

Zimtschnecken mit Sauerteig

Für 12 Stück



Für den Sauerteig:

40 g Weizen-Anstellgut
40 g Wasser (35-40 °C)
50 g Weizenmehl (Type 550)
10 g Zucker

Für den Hauptteig:

400 g Weizenmehl (Type 550)
50 g Weizenvollkornmehl
250 g Milch
8 g Salz
2 Eier (Größe M)
40 g Vollrohrzucker
140 g Sauerteig
60 g kalte Butter, in Stücken

Für die Füllung:

100 g weiche Butter
100 g Zucker (z.B. Vollrohrzucker)
1 ½-2 EL gemahlener Zimt

1. Für den **Sauerteig** Starter und Wasser in einem möglichst schmalen, hohen Glas verrühren. Mehl und Zucker zugeben und vermengen. Circa 4 Stunden bei 26-28 °C reifen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.
2. Für den **Hauptteig** alle Zutaten bis auf die Butter in eine Rührschüssel geben und etwa 5 Minuten auf niedrigster, dann circa 10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Die Butter stückchenweise dazugeben und weitere 10-15 Minuten auf zweiter Stufe einkneten, bis der Teig gut ausgeknetet ist (Fenstertest).
3. Den Teig zur Kugel formen und in einer Teigwanne* circa 3 Stunden bei 26 °C reifen lassen. Anschließend für weitere rund 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Für die **Füllung** Butter, Zucker und Zimt in einer Schüssel vermengen
5. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem circa 40x50 cm großen Rechteck ausrollen. Die Zimtmasse gleichmäßig darauf verstreichen, dabei an der oberen, kurzen Seite einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Den Rand mit etwas Milch bepinseln und den Teig von der kurzen Seite her dicht aufrollen. Mit den Händen etwas in Form drücken, sodass du am Ende eine gleichmäßig dicke, circa 40 cm lange Rolle vor dir liegen hast.
6. Die Teigrolle mit der Naht nach unten und einem scharfen Messer in 12 gleich breite Stücke schneiden. Mit etwas Abstand in eine mit Butter ausgestrichene Form (ca.24x34 cm) setzen. Gut abgedeckt (am besten mit Frischhaltefolie) über Nacht bei Raumtemperatur (19 °C) reifen lassen.

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

je 1 Prise Zucker & Salz

7. Am **nächsten Tag**: Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelb, Milch, Zucker und Salz verquirlen und die Zimtschnecken damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten goldbraun backen.

Zimtschnecken mit Frischkäse-Frosting:

Wenn du magst, kannst du deine Zimtschnecken nach dem Backen mit Frischkäse-Frosting bestreichen. Vermenge dazu circa 150 g Frischkäse mit etwa 4 EL Puderzucker. Tipp: Manche Frischkäsesorten werden schnell flüssig, wenn man sie mit Zucker vermengt. Am besten funktioniert's unserer Erfahrung nach mit Philadelphia.