



Kürbis-Zimtschnecken

 Zeit gesamt
3h

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Hokkaidokürbis	0.5 St.
Milch	150 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	250 g
Weizenmehl, Type 405	650 g
Salz	
Butter	70 g
Eier	1 St.
Zimt	
Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	200 g
Puderzucker	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, kleine Pfanne, große Auflaufform, Backblech mit Backpapier, Pürierstab

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Kürbis waschen, halbieren, Kerne mithilfe eines Löffels herauskratzen und in grobe Spalten schneiden. Kürbis auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen ca. 20 Min. weich garen.
2. Kürbis aus dem Ofen nehmen und weiches Fruchtfleisch von der Schale lösen. Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zu Brei zerdrücken.
3. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
4. Inzwischen in einer Schüssel 200 g Zucker, Mehl, Salz, 40 g gewürfelte Butter und 250 g Kürbispüree mischen. Hefemilch und Ei zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
5. Währenddessen eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. 3 EL Butter darin schmelzen, 4 EL Zucker und Zimt zugeben, Pfanne vom Herd ziehen.
6. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Teig zu einem ca. 1 cm dünnen Rechteck ausrollen, mit Zimtbutter bestreichen. Von der längeren Seite aus Teig fest aufrollen und ca. 5 cm dicke Schnecken abschneiden. Zimtschnecken mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier setzen und zugedeckt mind. 60 Min. ruhen lassen.
7. Ofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen und Kürbis-Zimtschnecken ca. 25–30 Min. goldbraun backen.

8. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Frischkäse und Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen und mit Creme bestreichen. Am besten noch lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Kürbispüree kannst du auch sehr gut vorbereiten. Übriges Kürbispüree einfach einfrieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1211 kcal		
Kohlenhydrate	227 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	26 g	Fette	23 g