Kürbis-Zimtschnecken

Zeit gesamt
2h 35min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Hokkaidokürbis	600 g
Milch	100 g
Butter	150 g
Weizenmehl, Type 405	650 g
Zucker	150 g
Hefe, frisch	0.5 St.
Eier	2 St.
Salz	
Vanille Zucker	1 Päckchen
Zimt	
Puderzucker	100 g
Zitronen	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Auflaufform, SILVERCREST Monsieur Cuisine

1. Kürbis waschen, halbieren, Kerne mithilfe eines Löffels herauskratzen und grob würfeln. Kocheinsatz in den Mixbehälter geben. Kürbis in den Kocheinsatz füllen, 1 l heißes Wasser zugeben und 25 Min./Stufe 1/100 °C garen.

2. Anschließend abgießen und Kürbis zurück in den Mixbehälter geben. Milch zugeben und 20 Sek./Stufe 6 pürieren. 50 g Butter in Stückchen, Mehl, 50 g Zucker, Hefe, Eier, 1 Prise Salz und Vanillinzucker hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Teigknetstufe kneten. Anschließend Teig in eine Schüssel geben, abdecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

3. In der Zwischenzeit für die Füllung im Mixbehälter 100 g Butter, 100 g Zucker und Zimt 4 Min./Stufe 1/70 °C schmelzen.

4. Teig halbieren und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dünnen Rechteck ausrollen. Mit Zimtbutter bestreichen. Teig längs aufrollen und Teigrolle in ca. 3 cm dicke Schnecken schneiden. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

5. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zimtschnecken ca. 25–30 Min. goldbraun backen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen und mit Guss bestreichen. Am besten noch lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	491 kcal
Kohlenhydrate	81 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	14 g