



FLUFFIGE ZIMTSCHNECKEN

Teig:

600 g Weizenmehl (in Ö Typ W480, in D 405)
Prise Salz
350 ml Buttermilch*
(*alternativ 250 g Joghurt + 100 ml Milch verwenden)
50 g Zucker
½ Würfel Frischhefe (=20 g)
oder 1 Pkg. Trockenhefe (=7 g)
1 Ei Gr. M auf Zimmertemp.
70 g Butter, geschmolzen

Füllung:

80 g sehr weiche Butter
150 g braunen Zucker
2 geh. TL Zimt (=5 g)

Zubereitung:

- 1) Vermischt das Mehl mit dem Salz in einer Rührschüssel.
- 2) Erwärmt die Buttermilch, bis sie lauwarm ist und löst darin den Zucker und die Hefe auf. Danach rührt ihr das Ei ein. Achtung: beim Erwärmen gerinnt das Eiweiß und es trennen sich die Zutaten in der Buttermilch voneinander, aber keine Angst – das ist ganz normal.
- 3) Gebt die feuchten Zutaten zum Mehl dazu, zusammen mit der geschmolzenen Butter (diese darf nur lauwarm sein, nicht heiß).
- 4) Verknetet einen weichen, leicht klebrigen Teig. Je länger ihr knetet, umso weicher werden die Schnecken später. Ich verwende meine Küchenmaschine und lasse sie auf mittlerer Stufe etwa 5-8 min kneten.
- 5) Gebt den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn nochmals kurz durch. Gebt ihn in eine leicht befettete Schüssel und deckt sie ab. Lasst den Teig an einem warmen Ort 50-60 min gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- 6) Nach der Gehzeit, die Backform (40 x 30 cm) befetten und die Zutaten für die Füllung bereitstellen. Die Butter sollte weich bzw. cremig sein. Zucker und Zimt miteinander vermischen.
- 7) Den Teig ausrollen auf die Form und Größe eines Rechtecks (ca. 45 cm lang, 40 cm breit). Danach mit der Butter bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Von der langen Seite aus straff aufrollen. Die Rolle ist ca. 60 cm lang. Diese danach mithilfe eines Fadens in 12 gleich große Stücke aufteilen, jedes ist ca. 5 cm breit.
- 8) Legt die Schnecken in die vorbereitete Backform und lasst sie abgedeckt und bei Zimmertemp. noch etwa 25-30 min gehen. Heizt in dieser Zeit den Ofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Übergießt/bestrichst jede Schnecke mit der Sahne und backt sie ca. 25-30 min lang.
- 9) Nehmt sie aus dem Ofen und lasst sie abkühlen, bis sie nur lauwarm sind. Fürs Topping verrührt ihr zunächst Butter, Puderzucker und Vanille. Gebt 1-2 TL von der Milch dazu. Danach folgen der Frischkäse und die restliche Milch. Bestreicht die Schnecken damit und lasst sie euch schmecken!

Tipps:

- 1) Wenn ihr nicht alle Schnecken an 1 Tag verputzt: gut abdecken und kühl stellen. Am nächsten Tag 20-30 Sekunden in der Mikrowelle bei 800 Watt erwärmen. Danach mit dem Topping bestreichen und genießen.
- 2) Statt dem Frischkäse-Topping einfach Puderzucker + Milch oder Puderzucker und Zitronensaft vermischen, bis ihr eine cremige Paste bekommt. Die Glasur wird fest und ist dadurch besonders handlich.
- 3) Ihr könnt auch weniger Hefe verwenden: nur 10 g Frischhefe oder 4 g Trockenhefe. Die Gehzeit verlängert sich dadurch auf ca. 1 h und 15-30 min.

Zum Übergießen:

80 ml Sahne

Topping:

50 g weiche Butter
70 g Puderzucker
Vanille
150 g Frischkäse auf Zimmertemp.
20 ml Milch auf Zimmertemp.



Tijesto:

600 g pšeničnog brašna (u AUT tip W480, u D 405)
prstohvat soli
350 ml kiselog mlijeka/mlačenice*
(*alternativno 250 g jogurta + 100 ml mlijeka)
50 g šećera
½ kocke svježeg kvasca (=20 g) ili 1 pak. suhog (=7 g)
1 jaje vel. M na sobnoj temp.
70 g maslaca, otopljenog

Fil:

80 g omekšalog maslaca
150 g smeđeg šećera
2 kašičice cimeta (=5 g)

Priprema:

- 1) U posudi za miješanje sjedinite brašno i so.
- 2) Zagrijte kiselo mlijeko dok ne bude toplo i u njemu otopite šećer i kvasac. Zatim umiješajte jaje. Upozorenje: kad se kiselo mlijeko zagrije, mliječna tvar se često odvoji od ostalih sastojaka. To je prirodan proces i ništa zabrinjavajuće.
- 3) Brašnu dodajte mokre sastojke, zajedno sa otopljenim maslacem (nipošto ne smije biti vreo!)
- 4) Zamijesite kompaktno ali i meko tijesto. Što duže mijesite, i rolnice će biti mekše. Koristim kuhinjsku mašinu i pustim je da mijesi na srednjoj brzini oko 5-8 minuta.
- 5) Stavite tijesto na lagano pobrašnjenu površinu i još jednom premijesite. Stavite u pomašćenu posudu, poklopite i ostavite da se tijesto diže na toplom jedno 50-60 min, dok se volumen ne udvostruči.
- 6) Nakon tog vremena pomastite pleh (40 x 30 cm) i pripremite sastojke za fil. Maslac treba da bude mekan ili kremast. Pomiješajte šećer i cimet.
- 7) Tijesto razvaljajte na oblik i veličinu pravougaonika (oko 45 cm dužine, 40 cm širine). Zatim premažite maslacem i pospite mješavinom šećera i cimeta. Čvrsto zarolajte počevši sa duže strane. Rolat je dug 60 cm. Zatim pomoću konca podijelite rolat na 12 jednakih dijelova, svaki širok oko 5 cm.
- 8) Stavite rolne u pripremljeni pleh i ostavite pokrivene na sobnoj temperaturi da nadolaze 25-30 minuta. Za to vrijeme zagrijte rernu na 180 stepeni g/d grijači. Svaku rolnu prelijte slatkim vrhnjem i pecite oko 25-30 minuta.
- 9) Izvadite ih iz rerne i ostavite da se ohlade dok ne postanu tople. Da napravite topping, prvo pomiješajte maslac, šećer u prahu i vaniliju. Dodajte 1-2 kašičice mlijeka. Zatim slijedi krem sir i preostalo mlijeko. Njime premažite rolnice i uživajte!

Savjeti:

- 1) Ako ne pojedete sve rolnice u jednom danu: dobro ih spakujte i stavite u frižider. Slijedećeg dana ih zagrijte u mikrovalnoj na 800 vati 20-30 sek. Zatim ih premažite toppingom.
- 2) Umjesto toppinga od krem sira, jednostavno pomiješajte šećer u prahu + mlijeko ili šećer u prahu i limunov sok, dok ne dobijete kremastu pastu. Glazura postaje čvrsta i stoga su i rolnice posebno praktične za jesti.
- 3) Možete koristiti manje kvasca: samo 10 g svježeg kvasca ili 4 g suhog, ali zato je vrijeme dizanja duže. Tijestu će biti potrebno sat vremena i 15-30 min da se udvostruči.

Prelijev:

80 ml slatkog vrhnja

Topping:

50 g omekšalog maslaca
70 g šećera u prahu
vanilije
150 g krem sira na sobnoj temp.
20 ml mlijeka na sobnoj temp.

