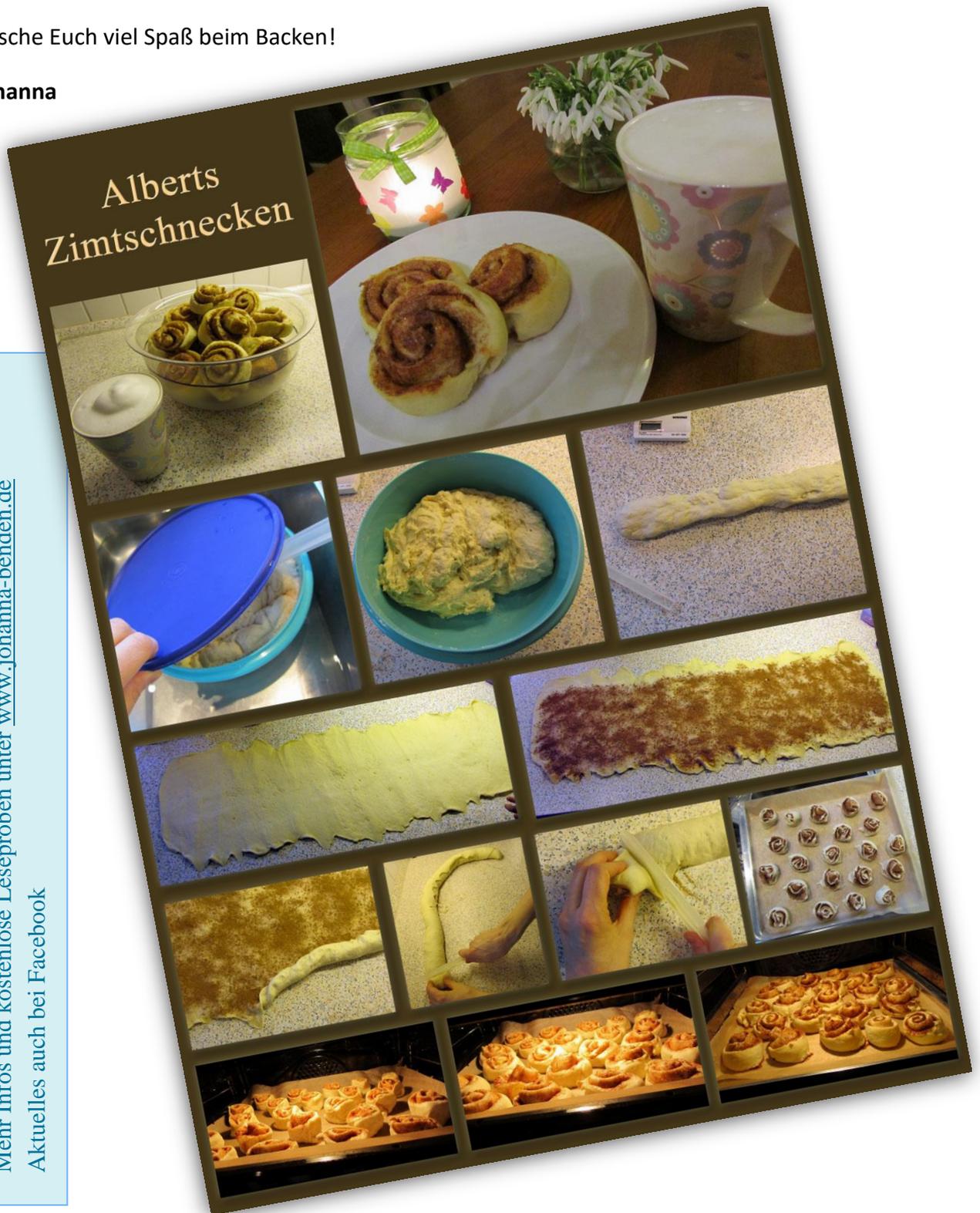


Liebe Nebelsphäre-Fans,

ich habe Albert über die Schulter schauen dürfen, als er mal wieder seine berühmten Zimtschnecken gebacken hat. Gar nicht so schwierig, eigentlich. Als ich ihm berichtete, dass ich schon mehrfach nach seinem Rezept gefragt wurde, wollte er mir sofort eine Abschrift anfertigen. Auch wenn Albert die Fettflecken peinlich waren, habe ich für Euch doch lieber eine Kopie seines Originalrezeptes gezogen, denn hier hat er für seine neue Küchenhilfe Hanna diverse Tipps hinterlassen, die auch mir sehr geholfen haben.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Backen!

Eure Johanna



Nebelsphäre Nordic Fantasy Romance

Tauch ein in die Welt der Drachen

Mehr Infos und kostenlose Leseproben unter www.johanna-benden.de

Aktuelles auch bei Facebook

Brookstedter Mini-Zimtschnecken

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl
250 ml Milch
20 g frische Hefe
3 TL Zucker
50 g Butter
1 Ei
1 TL Salz

Wenn Lenir
kommt, die
doppelte Menge
zubereiten!!!

Zutaten für die Füllung:

50 g weiche Butter
100 g Zucker
reichlich Zimt

Zubereitungszeit: 2 Stunden
Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
Gehzeit: 2x 30 Minuten
Backzeit: ca. 10-15 Minuten

Zubereitung:

Milch und Butter in einem Glasgefäß in der Mikrowelle erwärmen, so dass die Butter gut darin schmilzt. Hefe mit der Hand zerbröseln und zum noch warmen Gemisch geben. Umrühren bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat.

Mehl mit dem Ei, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben. Die Hefe-Milch-Butter-Mixtur zugießen und mit einem Handrührgerät (Knethaken) so lange verkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist, die sich von allein vom Rand der Schüssel löst und immer wieder zu einem elastischen «Ball» wird.

Hanna: Milch nur
etwas heißer als
handwarm machen -
auf KEINEN Fall
kochen! Wenn sie zu
heiß wird, tötet sie
die Hefebakterien ab
und der Teig geht
nicht mehr auf.

Tipp:

Wenn Sie sich an
Hefeteig nicht
herantrauen, könnte die
Peng-Schüssel von
Tupperware helfen.
Damit wird es auch bei
Ihnen etwas, Hanna!

Den Teig gleichmäßig mit der Hand auf dem Boden der Schüssel flachdrücken, Schüssel abdecken und im heißen Wasserbad gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Dieser Vorgang dauert mindestens eine halbe Stunde.

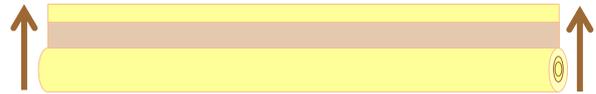
Ofen auf 50°C vorheizen. Nach dem Gehen, die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und den Teig erneut mit dem Handrührgerät durchkneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsplatte abermals von Hand durchkneten.

Schließlich eine flaschendicke (0,33 l) Rolle daraus formen und diese mit dem Nudelholz zu einem langen Rechteck ausrollen (die kurze Seite sollte ca. 30 bis 40 cm lang sein, der Teig ca. 5 mm dick).

Hanna! Mit Bierflasche ist ein Jever gemeint und kein Flens!



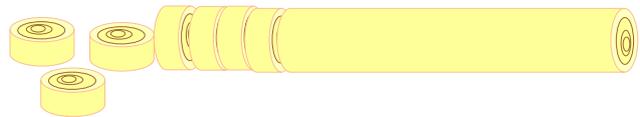
1. flaschendicke Teigrolle



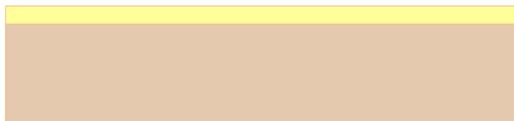
4. Teig eng aufrollen (an der Längsseite)



2. ausgerollter Teig (kurze Seite ca. 30 cm)



5. Teigrolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden



3. + Butter + Zucker + reichlich Zimt!
obersten cm frei lassen

Je mehr Butter, desto saftiger werden die Zimtschnecken!

DRINGEND:
Für Victoria neue, zimtfreie Varianten testen. Anis? Vanille?

Jetzt wird der ausgerollte Teig dick mit weicher Butter beschmiert (den letzten Zentimeter der oberen langen Seite freilassen – sonst hält die Schnecke nicht zusammen). Hierauf wird ordentlich Zucker gestreut und sehr reichlich Zimt!

Schließlich wird der Teig von der unteren Längsseite beginnend eng aufgerollt und mit einem stabilen Kunststoffschaber (oder Messer) in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten. Diese werden mit großzügigem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gesetzt. Das Backblech in den warmen Ofen schieben und erneut gehen lassen, bis sich das Volumen der Schnecken verdoppelt hat (dauert wieder ca. eine halbe Stunde). Dann wird die Temperatur auf 200°C hochgeregelt und die Zimtschnecken gebacken bis sie goldbraun sind (je nach Größe des Gebäcks ca. 10 – 15 Minuten).

Sollte der Teig an der Arbeitsplatte festkleben – nicht nervös werden! Mit ein wenig Geduld und einem stabilen Teigschaber kann man den Hefeteig leicht von der Platte lösen und so jeweils auf der Länge von ein paar Zentimetern aufrollen.

Am besten noch warm servieren!