

Zimtschnecken



10 Minuten
(+2h Teig
gehen lassen)



4 Personen



vegetarisch

Zutaten

Für den Hefeteig

- 500 g Mehl
- 25 g Hefewürfel
- 200 ml Milch (lauwarm)
- 50 g Zucker
- 75 g Butter (weich)
- 2 Eier

Für die Füllung

- 250 g Kuvertüre Vollmilch
- 120 g Haselnussstifte
- 20 g Zimt und Zucker Mischung

Zubereitung

- 1) Das Mehl in eine Schüssel sieben.
- 2) Die Hefe mit 3-4 EL Milch und 1 TL Zucker verrühren. In die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren.
- 3) Abgedeckt an einem warmen, zugfreien Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 4) Anschließend die Butter, die Eier, den übrigen Zucker und die Milch zugeben und alles gründlich zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst.
- 5) Abgedeckt eine weitere Stunde gehen lassen.
- 6) Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen.
- 7) Anschließend den Hefeteig ausbreiten und möglichst quadratisch ausrollen.
- 8) Nun die Kuvertüre darauf verteilen.
- 9) Die Haselnussstifte mit der Zimt Zucker Mischung auf die flüssige Kuvertüre geben.
- 10) Nun alles einrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.



Zimtschnecken

BASF

We create chemistry

Zutaten

Für die Vanillesoße

- 1 Vanilleschote
- 2 EL Zucker
- 250 ml Sahne
- 2 Eigelb

Zubereitung

- 11) Vanilleschote aufschneiden und Mark herauskratzen.
- 12) Vanilleschote, Mark, Zucker und Sahne in einen Topf geben, vermischen, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.
- 13) Vanilleschote herausnehmen.
- 14) Die Eigelbe verquirlen und mit dem Schneebesen in die Sahne einarbeiten.
- 15) Die Masse langsam bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis sie dickflüssig zu werden beginnt.
- 16) Die Vanillesauce unter wiederholtem Umrühren erkalten lassen. Dann in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte



Wissenswertes

Zimtschnecken sind auch im skandinavischen Raum weit verbreitet. Die schwedische Form der Zimtschnecke heißt Kanelbullar und ist eines der bekanntesten und beliebtesten Gebäcke des Landes.

