



Zimtschnecken mit Biscoff®

10 Schritten

12 Portionen

Tauche ein in die Welt der süßen Verlockungen mit diesen selbstgemachten Zimtschnecken, die den unwiderstehlichen Biscoff®-Geschmack einfangen.

Zutaten

Teig

560g Mehl (+ extra zum Bestäuben)
240g warme Milch
100g Feinkristallzucker
70g Butter ungesalzen, weich
10g Trockenhefe
2 Eier
2 TL Salz
1/4 TL Natron

Füllung

150g Biscoff Kekse zerbrösel
150g brauner Zucker
100g ungesalzene Butter, zerschmolzen

Topping

4-5 EL Biscoff Creme, geschmolzen
2 TL Puderzucker

Zubereitung

- 1 Die warme Milch in die Schüssel einer Küchenmaschine geben (mit Schneebesaufsatz) und die Trockenhefe darüberstreuen. Mit einem Löffel umrühren und etwa 5 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird. Eier, Butter und Zucker hinzufügen und alles verrühren.
- 2 Den Schneebesen durch den Knethaken ersetzen. Salz und das Mehl portionsweise zufügen (zunächst etwa $\frac{3}{4}$ der Mehlmenge, den Rest nur bei Bedarf). Den Teig 7 bis 10 Minuten auf hoher Stufe kneten. Der Teig sollte weich und leicht klebrig sein und noch etwas an der Schüssel haften. Das ist normal. Jetzt nicht zusätzliches Mehl zugeben.
- 3 Eine große Schüssel leicht einfetten. Den Teig hineingeben und mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 30 bis 45 Minuten).
- 4 Die zerbröselten Biscoff-Kekse, den braunen Zucker und die geschmolzene Butter vermischen.
- 5 Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig zu einem Rechteck ausrollen.
- 6 Die Biscoff-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Am unteren Rand einen kleinen Streifen frei lassen, damit der Teig später besser zusammenhält und schönere Schnecken entstehen. Den Teig von der langen Seite her straff aufrollen, sodass eine gleichmäßige Rolle entsteht.

- 7** Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in 12 gleich große Stücke schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. Optional können die Rollen in Form eines Weihnachtsbaums angeordnet werden. Abdecken und nochmals gehen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben (ca. 20 bis 30 Minuten).
- 8** Den Backofen auf 170 °C vorheizen.
- 9** Die Schnecken 20 bis 25 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind und die mittleren Schnecken durchgebacken sind. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 10** Den Biscoff-Aufstrich in der Mikrowelle erwärmen, bis er flüssig ist. Über die noch warmen Schnecken gießen oder verstreichen. Mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.