

Zimtschnecken mit Biscoff®

10 Schritte
12 Portionen

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

Ingredients

Teig

560 g Mehl + etwas mehr zum Bestäuben der Arbeitsfläche
240 g warme Milch
100 g Kristallzucker
70 g weiche Butter
10 g Trockenhefe
2 Eier
2 TL Salz
1/4 TL Backpulver

Füllung

150 g Biscoff® Crumbs
150 g brauner Zucker
100 g geschmolzene Butter

Topping

4-5 EL geschmolzener Biscoff® Brotaufstrich
2 TL Puderzucker

Zubereitung

1 Die warme Milch in eine Schüssel geben und die Hefe hinzufügen. Die beiden Zutaten mit einem Löffel verrühren und die Mischung dann 5 Minuten lang gehen lassen, bis sie schaumig wird. Gebe Eier, Butter und Zucker dazu und verrühre alles gründlich mit einem Handmixer, sodass eine gleichmässige Masse entsteht.

2 Den Rührаufsatz entfernen und Knethaken einsetzen. Füge nach und nach Salz und Mehl hinzu (mit 3/4 des Mehls beginnen, den Rest nur bei Bedarf verwenden). Den Teig 7-10 Minuten auf höchster Stufe verkneten. Er sollte noch klebrig sein und an den Rändern der Schüssel haften bleiben. So ist er perfekt und es bedarf keiner weiteren Zugabe an Mehl.

3 Sprühe eine grosse Schüssel mit Backtrennspray ein. Fülle den Teig hinein und decke ihn mit einem Tuch ab. Stelle ihn an einen warmen Ort und warte 30-45 Minuten. Das Volumen des Teigs sollte sich in etwa verdoppeln.

4 Nun die Biscoff® Crumbs mit dem braunen Zucker und der geschmolzenen Butter vermischen.

5 Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig mit einem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen. Verteile die Biscoff® Crumbs-Mischung gleichmässig mit einem Spatel darauf (unten einen kleinen Streifen frei lassen, da so der Teig beim Aufrollen an sich selbst haftet und schönere Schnecken entstehen).

6 Dann den Teig (beginnend an der längeren Seite) von oben nach unten möglichst eng aufrollen, um eine schöne gleichmässige Rolle zu formen.

7 Mit einem scharfen Messer die Rolle in 12 gleich grosse Stücke schneiden und in eine gefettete Backform legen (optional: in Form eines Weihnachtsbaums). Decke das Blech mit einem Tuch ab und lasse die Schnecken auf die doppelte Grösse aufgehen (20-30 Minuten).

8 Heize den Ofen auf 170 °C vor.

9 Die Schnecken für 20-25 Minuten in den Ofen schieben. Sobald sie leicht gebräunt und in der Mitte durchgebacken sind, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

10 Den erwärmten, geschmolzenen Biscoff® Brotaufstrich über die Schnecken träufeln. Noch warm mit etwas Puderzucker servieren!