

# 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

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 EL geschmolzene Biscoff® Creme
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 Rühraufsatz 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 Die erwärmte, geschmolzene Biscoff® Creme über die Schnecken träufeln. Noch warm mit etwas Puderzucker servieren!