

Zimtschnecken



Für den Teig

270 ml Milch
100 g Sterzinger Naturjoghurt aus dem Glas
60 g Butter
600 g Mehl
50 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
½ Würfel frische Hefe
etwas Butter für die Form
etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Für die Füllung

100 g weiche Butter
100 g Zucker
50g Sterzinger Naturjoghurt aus dem Glas
2 - 3 TL Zimt

Für die Glasur

70 g Frischkäse
1 EL weiche Butter
1 EL (gehäuft) Puderzucker

Zubereitung

Butter, Joghurt und Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Trockene Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und Hefe zum Schluss darüber bröseln. Butter-Joghurt-Milchgemisch zu den Trockenzutaten geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten gut verkneten. Den Teig an einem Warmen Ort zugedeckt für eine Stunde stehen lassen. In der Zwischenzeit eine Auflaufform mit 30cm Durchmesser gut einfetten. Für die Füllung die Weiche Butter mit Zucker und Zimt aufschlagen und das Joghurt einrühren und beiseitestellen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und durchkneten. Zu einem Rechteck ausrollen. Die Füllung auf den Teig gleichmäßig verteilen. Das Rechteck aufrollen und mit einem Messer in 9 Scheiben zerteilen. Die Scheiben in die Form legen, so dass die Schnittseite nach oben zeigt. Nochmals zugedeckt für 45 Minuten gehen lassen. Bei 180°C für ca. 25 Minuten goldbraun backen lassen. Etwas auskühlen lassen. Für die Glasur alle Zutaten aufschlagen und dünn auf die lauwarmen Zimtschnecken darüber träufeln und besten noch warm servieren.

