

ZIMTSCHNECKEN MIT FRISCHKÄSE-ZITRONEN-GLASUR

Vorbereitungszeit 30 Min. | Gehzeit 90 Min. | Backzeit
30 - 35 Minuten | Mittel | 10 Stück



Diese Zimtschnecken mit Frischkäse-Zitronen-Glasur sind so unglaublich gut, dass man sie einfach backen muss. Gefüllt wird der süße Hefeteig mit einer Zucker-Zimtmischung und Butter. Das sorgt für ein super saftiges und aromatisches Gebäck. Das Frosting mit Frischkäse und Zitrone setzt dem Ganzen dann noch das i-Tüpfelchen auf. Das ist wirklich ein

Rezept, das Ihr unbedingt ausprobieren solltet!

Schritt 1

Für den Vorteig die komplette Hefe mit 100 g Milch der Gesamtflüssigkeit in einer Schüssel auflösen. 100 g Mehl von der Gesamtmenge an Mehl zugeben und zu einem weichen Teig verrühren. Mit Folie abdecken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Schritt 2

Das Ei mit der restlichen Milch mit einem Schneebesen verrühren und zu dem Vorteig geben. Das restliche Mehl, Zucker und Salz ebenfalls dazugeben. In der Küchenmaschine auf Stufe 1 so lange vermischen, bis alles Mehl gebunden ist (etwa 3 Minuten). Danach 5 Minuten auf Stufe 2 Kneten.

Nach 5 Minuten die Butter nach und nach zu dem Teig geben und weitere 5 Minuten kneten. Gegebenenfalls die Maschine kurzzeitig noch höher als Stufe 2 schalten, damit die Butter auch gut in den Teig integriert wird. Wenn der Teig schön geschmeidig ist, mit Folie abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit den Zucker mit dem Zimt vermischen.

Schritt 4

Nach 30 Minuten den Teig zu einem etwa 30 x 50 cm Rechtecke ausrollen. Etwas extra Mehl zum ausrollen verwenden, aber nur ganz wenig. Dann den Teig mit der weichen Butter einpinseln (nicht alles verwenden) und der Zucker-

Zimtmischung bestreuen. Mit etwas Spannung einrollen und in 10 Stücke á 5 cm schneiden.

Schritt 5

Eine Auflaufform oder eine beschichtete [ofenfeste Pfanne*](#) Buttern und die Zimtschnecken mit etwas Abstand in die Form stellen. Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 C° Ober-Unterhitze vorheizen. Vor dem Backen die Zimtschnecken noch mit etwas Butter einpinseln und auf mittlerer Schiene für 30-35 Minuten backen.

Schritt 6

Für das Frosting Zitronensaft, Puderzucker und Frischkäse glattrühren und auf den noch warmen Zimtschnecken verteilen.

Am besten noch warm genießen!

Probiert auch diesen leckeren [Wiener Apfelstrudel](#) aus!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit mich und meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr. Vielen Dank für eure Unterstützung!

[Meine Pfannen und Töpfe von Hoffmann*](#)

Zimtschnecken mit Frischkäse-Zitronen-Frosting /wahrscheinlich das Beste, was ich je gebacken habe!

Tipps

Ab besten schmecken die Zimtschnecken warm. Übrig gebliebene Zimtschnecken würde ich wegen dem Frosting im Kühlschrank lagern. Die können dann einfach kurz in der Mikrowelle aufgewärmt werden.

Zutaten für 10 Stück

- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 250 g kalte Milch (max. Zimmertemperatur)
- 15 g frische Hefe oder 5 g Trockenhefe (ich ziehe frische Hefe jedoch vor)
- 50 g Zucker
- 2,5 g Salz (1/2 TL)
- 1 Ei Größe L
- 80 g Butter (Zimmertemperatur)

Zucker-Zimtmischung

- 100 g brauner Zucker
- 20 g Muscovado Zucker (kann auch durch den braunen Zucker ersetzt werden)
- 2-2,5 g Zimt (etwa 2 gestr. TL)
- ca. 80 g Butter (die nehmen wir für den Teig zum bestreichen, für die Form und für das Frosting)

Frosting

- 100 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- 80 g Puderzucker gesiebt
- Saft einer halben Zitrone
- Optional: die restliche Butter, die von den 80 g der Zucker-Zimtmischung übrig geblieben sind

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.6 / 5. Anzahl der Bewertungen 170

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: