

WEIHNACHTLICHE ZIMTSCHNECKEN MIT SPEKULATIUS

Gehzeit: 60 Min. + 30 Min. | Backzeit: 30-35 Min.



Diese Spekulatiusschnecken sind die weihnachtliche Abwandlung meiner beliebten Zimtschnecken. Ich habe das Rezept für den Teig auch nochmal vereinfacht, so das man jetzt etwas mehr Zeit spart, ohne etwas an der Qualität einzubüßen. Ich empfehle die Zimtschnecken warm zu essen, so schmecken sie mir am besten. Man

kann sie auch wunderbar wieder im Ofen erwärmen, wenn man sie am nächsten Tag noch warm genießen möchte.

Schritt 1

Für den Teig Milch und Hefe in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen die Hefe auflösen. Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter dazugeben und in der Küchenmaschine mit Knethaken 3 Min. auf Stufe 1 und anschließend 7 Min. auf Stufe 2 kneten.

Schritt 2

Teig aus der Schüssel auf die Arbeitsfläche geben und den Teig zu einer runden Kugel formen. Am besten dafür die Hände mit kaltem Wasser anfeuchten. Anschließend den Teig zurück in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch und einem Teller abdecken und 60 Min. ruhen lassen.

Schritt 3

Für die Zucker-Gewürzmischung den braunen Zucker mit dem Spekulatiusgewürz mischen. Wenn der Teig aufgegangen ist, die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig auf ca. 30x50 cm ausrollen. Mit der Butter bestreichen (an einer Längskante einen Streifen frei lassen) und die Zucker-Gewürzmischung darauf verteilen. Ein wenig Butter bleibt wahrscheinlich dabei übrig. Teig zusammenrollen, und mit dem unbestrichenen Streifen abschließen. Eine ofenfeste [Hochrandpfanne*](#) oder eine Auflaufform mit Butter einfetten. Den Teig mit einem scharfen Messer und sanften Schneidebewegungen in 10 gleichgroße Teile teilen. Die Schnecken mit etwas Abstand zu einander in die Form legen, abdecken (mit einem Deckel oder Frischhaltefolie) und 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 4

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnecken mit der restlichen (flüssigen) Butter (von den 80g) einpinseln. Ohne Deckel auf mittlerer Schiene für 30-35 Min. backen.

Schritt 5

Während die Schnecken im Ofen sind, für das Frosting den Frischkäse in eine Schüssel geben. Den Puderzucker sieben und dazugeben. Die Zitrone auspressen und den Saft dazugeben. Alles mit einem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Spekulatiuskekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern.

Schritt 6

Spekulatiuschnecken aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Entweder alle Schnecken mit dem Frosting bestreichen oder einzelne Schnecken aus der Form nehmen und direkt vor dem Servieren mit Frosting und Spekulatiusstücken bestreuen.

Guten Appetit!

Hier ist noch mein Rezept für [selbstgemachte Spekulatiuskekse](#), für diejenigen, die sie gerne selbst backen möchten.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Die nächsten Tage kann man die Schnecken auch im Ofen nochmal warm machen (am besten mit etwas Dampf)!

Die Schnecken müssen nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Wenn man das aber doch macht, solltet ihr sie kurz in der Mikrowelle oder im Ofen aufwärmen.

Wer keine Küchenmaschine hat, kann den Teig auch per Hand kneten.

Zutaten für 10 Schnecken:

Teig:

- 500 g Mehl Typ 550 (alternativ Typ 405)
- 1 Ei (M)
- 15 g frische Hefe (oder 5 g Trockenhefe)
- 80 g Butter (Zimmertemperatur)
- 2 g Salz
- 50 g Zucker
- 250 g kalte Milch

Füllung:

- 120 g brauner Zucker
- 2 TL Spekulatiusgewürz (alternativ: 2 TL Zimt, 2 Msp. Kardamom, 2Msp. Nelken gemahlen)
- 80 g Butter

Frosting:

- 100 g Doppelrahm Frischkäse (Philadelphia)
- 80 g Puderzucker
- Saft einer Zitrone
- 5 Spekulatiuskekse zum Garnieren (kleingestoßen)

Wie gefällt dir das Rezept?

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

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.7 / 5. Anzahl der Bewertungen 55

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

Mein Backbuch*: