

"Dänische Zimtschnecken"

Leckere Zimtschnecken gibt es nicht nur im Land von Pettersen und Findus, sondern auch in Dänemark, woher ich sie kenne. Sie sind genau das Richtige an einem stürmischen Herbsttag.

Ihr wunderbarer Duft zieht durchs ganze Haus.

Keine Angst vor dem Hefeteig. Wenn alle Zutaten mindestens zimmerwarm sind und man nicht mit kalten Händen arbeitet, kann gar nix schief gehen.

Zutaten für ein haushaltsübliches Blech:

1 Tüte	Trockenhefe
500g	Weizenmehl 550
250g	Mascobado Vollrohrzucker*
200g	lauwarme Butter
2	Eier
3 Teel.	gemahlener Zimt*
2 Teel.	gemahlener Kardamom*
1 Handvoll	Pinienkerne (oder gehackte Haselnüsse)
1/2	Tüte Bio-Vanillepudding
200ml	Sahne
	Puderzucker

*in unserem Weltladen bio & fair erhältlich

Hefe mit dem Mehl vermischen und aus Mehl, 200g Mascobado-Zucker, 100g lauwarmer Butter und zwei Eiern (nicht direkt aus dem Kühlschrank!) einen Hefeteig kneten, bis er hellbraun glänzt und geschmeidig ist. Bei Bedarf etwas lauwarmes Wasser hinzufügen, oder noch etwas mehr Mehl.

Den Teigkloß in einer Schüssel im Ofen bei niedrigster Temperatur mind. 30 Minuten ruhen lassen, oder abgedeckt auf die Heizung stellen.

Währenddessen einen Pudding kochen mit ½ Tüte Puddingpulver, 50g Zucker und Sahne. Das Puddinggemisch beim Kochen mit Zimt und Kardamom würzen.

Den Teigkloß aus dem Ofen nehmen, abschlagen und noch mal durchkneten. Nun mindestens auf die Größe eines Backbleches ausrollen. Der Teig sollte möglichst dünn ausgerollt werden, fast wie bei einem Strudelteig.

Auf der Teigfläche den Pudding verstreichen und eine Handvoll Pinienkerne verstreuen. Danach den Teig vorsichtig längs aufrollen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen, Umluft entsprechend weniger. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Teigrolle mit einem großen Messer in ca 20 Scheiben schneiden, und die Scheiben nebeneinander auf das Blech legen. Dabei etwas Abstand lassen. Danach das Blech in den Ofen schieben.

Nach ca.30 Minuten sind die Schnecken fertig, sie dürfen nicht zu braun werden. In den letzten 5 Minuten einen Becher mit 100g Butter mit in den Ofen schieben, so dass die Butter schmilzt.

Jede heiße Zimtschnecke auf dem Blech mit mindestens einem Teelöffel Butter beträufeln. Danach Puderzucker mit etwas Kardamom vermischen und die Zimtschnecken mit Puderzucker bestäuben.

Etwas abkühlen lassen, derweil Kaffee kochen. Guten Appetit!

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!

