

Zimtschnecken mit Creamcheese-Frosting

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 1409 kcal • Tag 5 kochen

401



frischer Hefeteig mit Butter



Butter



Zimt, gemahlen



Frischecreme



Puderzucker



Zucker



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 Backblech, 2 große Schüsseln

Zutaten 3 – 4 Personen

	3 – 4 P
frischer Hefeteig mit Butter 7) 8) 15)	1
Butter 7)	80 g
Zimt, gemahlen	2 g
Frischcreme 7)	100 g
Puderzucker	25 g
Zucker	75 g**

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 390 g)
Brennwert	1508 kJ/360 kcal	5895 kJ/1409 kcal
Fett	16,47 g	64,38 g
– davon ges. Fettsäuren	9,25 g	36,15 g
Kohlenhydrate	47,12 g	184,24 g
– davon Zucker	21,42 g	83,74 g
Eiweiß	5,12 g	20,03 g
Salz	1,062 g	4,154 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Kleine Vorbereitung

Tipp: Hefeteig erst für Schritt 2 aus dem Kühlschrank holen.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

Butter aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen, bis diese weich und streichfähig ist. Erst mit dem Rezept fortfahren, wenn die **Butter** weich ist.



Zimtmasse zubereiten

Butter, **Zimt** und **Zucker** in einer Schüssel gut miteinander vermengen.

Hefeteig erst jetzt aus dem Kühlschrank nehmen, gleich ausrollen und gleichmäßig mit der **Buttermasse** bestreichen.



Hefeteig einrollen

Hefeteig vorsichtig von der langen Seite komplett einrollen. Die Rolle in 8 gleich große Stücke teilen.

Tipp: Gleich große Stücke gelingen am einfachsten, wenn Du die Rolle zuerst halbiert, danach die Hälften halbiert und dann wiederum die Viertel in der Hälfte teilst.



Zimtschnecken backen

Zimtschnecken mit der Schnittseite nach unten bzw. oben gedreht und mit ca. 2 – 3 cm Abstand nebeneinander in einer Auflaufform verteilen und ca. 25 Min. backen, bis der **Hefeteig** durchgebacken und gebräunt ist.



Frosting zubereiten

Frischcreme und **Puderzucker** in einer Schüssel gut miteinander verrühren.

Die fertigen **Zimtschnecken** aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Falls sich in der Auflaufform etwas flüssige **Butter** angesammelt hat, kannst Du diese löffelweise über die Schnecken geben.



Anrichten

Frosting auf die **Zimtschnecken** geben und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

