

# Zimtschnecken mit Creamcheese-Frosting

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 1371 kcal • Tag 5 kochen

401



frischer Hefeteig mit Butter



Butter



gemahlener Zimt



Frischecreme



Puderzucker



Zucker



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

## Kochutensilien

1 Backblech, 1 Auflaufform, 1 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 3 – 4 Personen

	3-4P
frischer Hefeteig mit Butter 7) 8) 15)	1
Butter 7)	80 g
gemahlener Zimt	2 g
Frischecreme 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	1467 kJ/351 kcal	5734 kJ/1371 kcal
Fett	15,3 g	59,9 g
– davon ges. Fettsäuren	8,4 g	32,9 g
Kohlenhydrate	47,1 g	184,2 g
– davon Zucker	21,5 g	84 g
Eiweiß	5,3 g	20,5 g
Salz	1,06 g	4,15 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

**Tip:** 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.



## 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.



## 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.



## Frosting zubereiten

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

Fertige **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.



## Hefeteig einrollen

**Hefeteig** vorsichtig von der langen Seite aufrollen. Die **Rolle** in 8 gleich große Stücke teilen.

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



## 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>

