

Zimtschnecken aus Backmischung Buchteln

Einfache Zimtschnecken aus der Backmischung für Buchteln.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  20 Min.



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

175 ml Milch

100 g Butter

1 Backm. Dr. Oetker Buchteln

1 Ei (Größe M)

Füllung:

250 ml Milch

80 g brauner Zucker

etwa 2 TL gemahlener Zimt

Wie backe ich Zimtschnecken aus der Backmischung für Buchteln?

1 Hefeteig zubereiten

Milch in einem Topf erwärmen und die Butter darin zerlassen. Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Hefe (liegt der Backm. bei) zufügen und sorgfältig vermischen. Warmes Milch-Butter-Gemisch und das Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort **etwa 30 Min. gehen** lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Füllung zubereiten

Soßenpulver (liegt der Backm. bei) in einem Schälchen mit mind. 6 EL von **nur 250 ml Milch** nach und nach verrühren. Übrige Milch zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Die Creme unter Rühren nochmals kräftig aufkochen und unter gelegentlichem Rühren etwas abkühlen lassen.

3 Das Backblech mit Backpapier belegen.

4 Teig mit Mehl bestreuen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Aus dem Teig eine 40 cm lange Rolle formen und diese auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen.

5 Die Teigplatte gleichmäßig mit der Füllung bestreichen. Zucker mit Zimt mischen und gleichmäßig aufstreuen. Den Teig von der langen Seite aufrollen und in etwa 16 gleich große Stücke schneiden. Die Schnecken auf das Backblech legen und zugedeckt noch einmal etwa 20 Min. gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

6 Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: 20 - 25 Min.

Die Zimtschnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	163 kcal 682 kJ	227 kcal 950 kJ
Fett	9,47 g	13,16 g
Ges. Fettsäuren	5,93 g	8,23 g
Kohlenhydrate	16,33 g	22,67 g
Zucker	9,06 g	12,59 g
Eiweiß	3,11 g	4,32 g
Salz	0,13 g	0,19 g