

## Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 03.11.2023

### Zimtschnecken mit Zitronen-Zuckerguss

Für 18 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Hefe-Vorteig:

150 g Weizenmehl (Type 405)  
150 g Milch  
22 g frische Hefe

##### Für den Hefeteig:

225 g Weizenmehl (Type 405)  
45 g Zucker  
60 g zimmerwarme Butter  
1 Ei (Größe M)  
1 Prise Salz

##### Für die Füllung:

50 g Butter  
100 g Zucker  
1 TL Zimt

##### Für die Glasur:

150 g Puderzucker  
Zitronensaft (nach Bedarf)

##### Außerdem:

Backblech  
Backpapier  
Tortenring (28 cm Ø)  
Zimmerwarme Butter zum Einfetten  
Mehl zum Bearbeiten  
Teigrolle



#### Zubereitung

- Für den Hefe-Vorteig** Mehl, Milch und Hefe in eine große Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 3 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem Vorteig kneten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- Für den Hefeteig** Mehl, Zucker, Butter, Ei und Salz zum Vorteig geben und ebenso unterkneten. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 5 Minuten von Hand oder in der Küchenmaschine auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen.
- Inzwischen einen Tortenring (28 cm Ø) fetten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Tortenring daraufsetzen.
- Für die Füllung** die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel mischen.
- Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck 42x33cm ausrollen. Mit der flüssigen Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen, dabei rundum einen 2 cm breiten Rand frei lassen.
- Rechteck mit leichtem Druck von einer Längsseite zur anderen aufrollen. Mit einem scharfen Messer in 18 Stücke (à etwa 2,5 cm Dicke) schneiden.
- Teigstücke mit einer Schnittfläche nach unten in den vorbereiteten Tortenring legen: 11 Stücke in die Außenbahn, 6 Stück innen und ein Stück in die Mitte.
- Zimtschnecken abgedeckt etwa 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Zimtschnecken im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 25 Minuten backen.
- Puderzucker und esslöffelweise Zitronensaft zu einem Zuckerguss verrühren, der die Konsistenz von Honig haben soll. Zimtschnecken direkt heiß aus dem Ofen damit bestreichen. Auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.