

**Cynthia Barcomi**  
**Zimtschnecken**

**Freitag, 4. Oktober 2024**  
**Rezept für ca. 10 Stück**  
**(Backform mit ca. 25 cm Durchmesser)**

## **Zutaten:**

Für den Teig:

150 g Kartoffeln, mehlig kochend  
60 g weiche Butter  
1 Ei (Größe L)  
125 ml Milch, Zimmertemperatur  
125 ml Buttermilch, Zimmertemperatur  
650 g Weizenmehl, Type 405  
35 g Zucker  
1 Päckchen Trockenhefe (7g)  
3/4 TL Salz  
40 g Rosinen  
1 EL Wasser, bei Bedarf

Für die Füllung:

2 EL Zuckerrübensirup  
50 g Butter, geschmolzen  
1 EL Zimt  
4 EL Zucker

Für die Glasur:

100 g Puderzucker  
2 EL Milch

Zusätzlich:

etwas weiche Butter zum Ausfetten der Schüssel und Form

## **Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln, waschen, schälen, halbieren, in einen kleinen Topf geben, mit Wasser bedecken und weichkochen. Dann abgießen und in eine Schüssel geben.
2. Butter zu den Kartoffeln geben und die Kartoffeln zusammen mit der Butter mit einer Gabel zerdrücken.
3. Ei, Milch und Buttermilch zu den zerdrückten Kartoffeln geben und alles gut vermengen.
4. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Hefe, Salz und Rosinen vermengen.
5. Die Kartoffel-Masse zu der Mehlmischung geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer mit Knethaken 4 Minuten zu einem Teig kneten. Falls der Teig zu fest wirkt, 1 EL Wasser beim Kneten dazugeben.
6. Den Teig zurück in eine gebutterte Schüssel legen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und eine Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. (Man kann den Teig auch abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.)
7. Für die Füllung Sirup und flüssige Butter zusammen aufschlagen.
8. In einer separaten Schüssel Zimt und Zucker vermengen.
9. Boden und Rand einer Backform (Durchmesser ca. 25 cm) leicht mit Butter einfetten.
10. Wenn der Teig rund eine Stunde gegangen ist, diesen niederdrücken, aus der Schüssel nehmen und auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. (Wenn der Teig über Nacht im Kühlschrank war, lassen Sie ihn den 20 Minuten auf der Arbeitsfläche, bevor Sie weitermachen.)
11. Den Teig 2 cm dick zu einem Rechteck von ca. 35 cm x 30 cm ausrollen. Die Längsseite parallel zur Arbeitsfläche legen. Den Teig mit dem Buttersirup einpinseln, am Rand jeweils 1 cm frei lassen. Zimtzucker gleichmäßig über dem Sirup verteilen.

12. Dann den Teig gleichmäßig und fest aufrollen, wie einen Teppich. Mit einem scharfen Messer (oder Zahnseide) 3 bis 4 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit der Schnittseite nach oben, nebeneinander in die Backform legen.
13. Die Schnecken 30 Minuten in der Backform gehen lassen.
14. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
15. Die Backform mit den gegangenen Schnecken etwa 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
16. Dann aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Form ruhen lassen, bevor Sie sie aus der Backform genommen werden.
17. Für die Glasur mit einem Schneebesen Puderzucker und Milch glatt aufschlagen, die Glasur über die Schnecken träufeln.