

Rezept Zimtschnecken aus dem Dutch Oven

Zutaten (für einen 12er Dutch ruhig die doppelte Menge nehmen):

500g Mehl

Zucker

300ml Milch

100g Walnußkerne

½ Würfel Hefe

1 Ei

Butter

Salz

1 Pck. Vanillepudding

2 TL Zimt

50g Philadelphia oder einen anderen Frischkäse

175g Brauner Zucker

1 Pck. Vanillezucker

100g Puderzucker

Zubereitung:

300ml Milch mit 50g Butter in einen Topf geben und die Butter darin schmelzen (lauwarm).

Jetzt ½ Würfel Hefe, 1 Ei, 1 Pck. Vanillepudding, 1 EL Zucker, 500g Mehl und 1 Prise Salz dazu geben und zu einem Teig verkneten.

Das Ganze an einem warmen Ort stellen und min. 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung herrichten.

Dazu 100g Walnußkerne klein schreddern. Diese mit 175g braunen Zucker und 2 TL Zimt vermengen. Jetzt den DO mit Backpapier auslegen.

Nun den aufgegangenen Teig ausrollen und mit etwa 20g geschmolzener Butter bestreichen.

Darauf wird jetzt unsere Nuß – Zimt Mischung gleichmäßig verteilt.

Danach den Teig zu einer schönen engen Rolle formen und diese in etwa 4cm breite Stücke schneiden die dann hochkant im Topf angeordnet werden.

Deckel drauf und alles nochmal eine Stunde ruhen lassen.

Dann mit 23 Briketts von denen 6 Stck. unter den Topf und 17 Stck. auf dem Deckel platziert werden eine Stunde backen lassen.

Für das Frosting Topping 100g Puderzucker, 1 Pck. Vanillezucker, 20g geschmolzene Butter und 50g Philadelphia zu einer cremigen Masse verrühren und über den fertig gebackenen Zimtschnecken verteilen.

Guten Appetit Markus

