

Dänische Zimtschnecken



www.stillsparkling.de

Zutaten für dänische Zimtschnecken

(ca. 18 Schnecken)

Für die Butterschicht:

250g kalte Butter
40g Mehl (Type 405)

Für den Teig:

500g Mehl (Type 405)
50g Zucker
1 1/2 TL Salz
1 Würfel (42g) Hefe
30g weiche Butter
1 Ei
2 Eigelb
170g kalte Milch

Für die Füllung:

75g Butter, geschmolzen
100g Zucker
2 EL Zimt

Für die Glasur:

130g Puderzucker
1/4 TL Vanille Extrakt
6-8 EL Rahm

Klarsichtfolie

Zubereitung von dänischen Zimtschnecken

1. Die kalte Butter in Stückchen schneiden, mit dem Mehl vermischen und zügig miteinander verkneten, damit die Butter nicht zu warm wird. Auf ein großes Stück Klarsichtfolie legen, ein Ende der Folie locker über die Butter schlagen und zu einem ca. 1cm dicken Quadrat formen (geht mit einem Nudelholz am Besten). Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank legen.
2. Für den Teig das Mehl mit dem Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Hefe zerbröckeln und zusammen mit der Butter, Ei, Eigelben und der kalten Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Locker in Klarsichtfolie wickeln und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche zu einem Quadrat ausrollen – der Teig sollte etwa die doppelte Größe des Butterblocks haben. Den Butterblock (ohne die Folie) so auf das Teigquadrat legen, dass die Ecken auf die Seiten zeigen (45° Drehung) und dann die Ecken des Teiges über die Butter schlagen – wie bei einem Briefumschlag. Die Nähte gut verschließen und dieses Quadrat dann zu einem Rechteck ausrollen (sollte in etwa die dreifache Länge des ursprünglichen Quadrats haben). Die Enden zur Mitte hin übereinander schlagen, so dass wieder ein Quadrat entsteht, das 3 Lagen hat. In Klarsichtfolie einschlagen und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und erneut „tourieren“ – also noch einmal ausrollen (die offene Seite des Teigpakets sollte zu einem zeigen) und die Teigenden wieder übereinander schlagen und erneut 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Backbleche mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen. In einer kleinen Schüssel den Zucker mit dem Zimt vermischen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck mit einer Dicke von etwa 5mm ausrollen – eine Seite sollte etwa dabei 30 cm breit sein. Den Teig mit der geschmolzenen Butter bestreichen – den Rand einer der längeren Seiten dabei aussparen und einen etwa 1,3cm breiten Streifen frei lassen – in diese Richtung wird später aufgerollt. Die Zimt-Zucker-Mischung auf die Butterschicht streuen und dann in Richtung des freien Randes aufrollen – die Rolle sollte nicht zu locker aufgerollt sein. Den Streifen ohne Füllung am Rand mit etwas Wasser bestreichen und die Rolle fertig rollen – durch das Wasser klebt das Ende besser und verschließt so die Rolle. Jetzt etwa 2,5 cm dicke Stücke abschneiden und mit genügend Abstand auf die Backbleche legen. Mit Klarsichtfolie locker abdecken und ein letztes Mal für 30-40 Minuten gehen lassen.
5. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Schnecken für ca. 14 - 16 Minuten backen – sie sollten eine goldgelbe Farbe bekommen haben. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Für die Glasur den Puderzucker mit Rahm und Vanille Extrakt vermischen – es sollte eine dickflüssige Glasur entstehen. Auf die noch leicht warmen Schnecken träufeln und trocknen lassen.