

Kürbis-Zimtschnecken

Zutaten | 9 Stück

Für den Teig:

1	kleiner Hokkaido-Kürbis
120 ml	Milch
20 g	Hefe
530 g	Mehl
80 g	Zucker
80 g	Butter
1	Ei
½ TL	Ingwerpulver
½ TL	Zimt
½ TL	Kardamom

Für die Füllung:

100 g	Butter
100 g	brauner Zucker
1 TL	Zimt
½ TL	Kardamom

Zum Bestreichen:

1	Eigelb
2 EL	Milch
1 EL	Hagelzucker

Zubereitungszeit: 60 Min.; Gehzeit: ca. 2,30 Std.; Backzeit: ca. 30 Min.

Zubereitung:

- Für das Kürbispüree einen Hokkaido-Kürbis waschen und in Stücke schneiden. Diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben (Ober-/Unterhitze) und ca. 20-30 Minuten backen. Den Kürbis anschließend aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann mit dem Pürierstab zerkleinern. Davon 300 g abnehmen.
- Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen, die Hefe hineinbröckeln und so lange verrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat.
- Mehl, Zucker, Butter, Ei, Zimt, Ingwer, Kardamom und 300 g Kürbispüree in eine große Schüssel geben. Die Hefemilch dazugeben und alles in 7-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

- Die Schüssel mit dem Teig abdecken und für 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen des Teiges sollte sich verdoppelt haben.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, durchkneten und auf ein Rechteck von ca. 60×40 cm ausrollen.
- Butter schmelzen und mit braunem Zucker, Zimt und Ingwer vermischen. Die Teigplatte gleichmäßig damit einstreichen.
- Den Teig nun von der langen Seite her aufrollen. Den entstandenen Teigstrang anschließend in 9 gleichgroße Stücke schneiden und diese mit ausreichend Platz in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform oder einen Backrahmen setzen und nochmals für 30-40 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kürbis-Zimtschnecken nun in den Ofen geben und auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen.
- Nach 15 Minuten Eigelb und Milch verquirlen, die Zimtschnecken damit einstreichen und mit Hagelzucker bestreut weiterbacken.
- Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Tipp:

Sollte Kürbis-Püree übrigbleiben, kann man es hervorragend eingefroren oder zu einer Suppe weiterverarbeiten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Zimtschnecke von ca. 163 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
484 kcal	19 g	70,5 g	8,5 g	44,6 mg