

# Zimtschnecken-Kuchen

## Zutaten | 12 Portionen

Für den Teig:

500 g	Weizenmehl Typ 405
½ Würfel	Hefe
200 ml	Milch
70 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
80 g	weiche Butter
1	Ei
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

100 g	weiche Butter
70 g	Zucker
2-3 TL	Zimt

Für das Topping:

60 g	Frischkäse
30 g	weiche Butter
50 g	Puderzucker

Zubereitungszeit: 15 Min., Gehzeit: 1 Std. 20 Min., Backzeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Für den Teig die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen.
- Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Ei und Salz in eine Schüssel geben. Die Milch-Hefe-Mischung hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls der Teig noch zu sehr klebt, etwas Mehl hinzufügen. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- In der Zwischenzeit eine Springform (Ø 26cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.
- Für die Füllung Zucker mit Zimt vermischen. Erst die weiche Butter auf den Teig streichen, dann den Teig mit Zimt und Zucker bestreuen.
- Den Teig in ca. 4 cm breite Streifen schneiden. Den ersten Streifen zu einer Schnecke aufrollen und in die Mitte der Backform legen.

- 
- Weitere Teigstreifen nacheinander um die Schnecke wickeln, sodass eine große Schnecke entsteht.
  - Fertige Schnecke abgedeckt nochmal 20 Min. gehen lassen.
  - Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (200°C Ober-/Unterhitze) ca. 30 Min. backen.
  - Alle Zutaten für das Topping verrühren.
  - Den Kuchen nach der Backzeit etwa 5 Min. abkühlen lassen und noch warm mit dem Frischkäsefrosting bestreichen.

## Tipp:

Den Teig zusätzlich mit Apfelstücken belegen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 106 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
374 kcal	16,1 g	51,5 g	6,7 g	48,5 mg