



Benötigte Zutaten

Germteig

200 ml **Premium Frühstück-Heumilch**

50 g **Premium Teebutter**

480 g Mehl (+20g zum Teig verarbeiten)

1/2 TL Salz

70 g Zucker

1 Ei (L)

30 g Hefe frisch (oder 1 Pkg Trockenhefe)

Apfel-Zimt Füllung

40 g **Premium Teebutter (weich)**

80 g Rohrzucker

2 TL Zimt

etwas Muskatnuss

2 Äpfel geschält, mittelgroß

etwas Zitronensaft

Apfel-Zimt-Schnecken mit Zimtcreme

von Vicky von healthydreams.at

Anleitung

1. Milch, Butter und einen Teelöffel Zucker in einem Topf leicht erwärmen bis die Butter geschmolzen ist.
2. Den frischen Germ hineinbröseln und in der lauwarmen Milch-Butter Mischung auflösen lassen. Nach einigen Minuten sollten sich kleine Bläschen an der Oberfläche gebildet haben.
3. Mehl mit Salz und Zucker in einer großen Schüssel vermengen.
4. Nun das Ei sowie die Milch-Butter-Germ Mischung hinzugeben und mit einem Knethacken für etwa 5-10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig noch zu klebrig ist, nach und nach nur so viel Mehl hinzugeben, bis ein elastischer Teigballen entstanden ist.
5. Mit einem feuchten Geschirrtuch zugedeckt an einem warmen Ort für 1,5-2h gehen lassen (bis sich der Teig etwa verdoppelt hat).
6. Währenddessen die Apfel-Zimt Füllung zubereiten. Hierfür Rohrzucker, Zimt, Muskatnuss mischen. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden und etwas Zitronensaft darüber träufeln.
7. Den aufgegangenen Germteig rechteckig ausrollen und mit weicher Butter bestreichen. 3/4 der Zimt-Zuckermischung darüber streuen, keinen Rand lassen.
8. Die Apfelstücke mit dem restlichen Zimt-Zucker vermischen und diese gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
9. An der Längsseite mit dem Aufrollen beginnen und zu einer großen Teigrolle formen.
10. Die Rolle in etwa 4cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche nach unten in eine gefettete Auflaufform setzen.
11. Zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag 30 Minuten vor dem Backen



Zimtcreme

60 g Premium Teebutter

100 g Premium Frischkäse
Natur (raumtemperiert)

80 g Staubzucker

2 TL Vanilleextrakt

1/2 TL Zimt

hinausnehmen.

12. Die Rollen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen.

13. Währenddessen die Zimtcreme zubereiten. Hierfür Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Butter leicht gebräunt ist.

14. Sofort vom Herd nehmen und abkühlen lassen!

15. In einer Schüssel die abgekühlte, gebräunte Butter, den Frischkäse, Zimt, Vanille und gesiebten Puderzucker glattrühren. Wenn die Zimtcreme etwas zu dick erscheint, einfach einen Schuss Milch unterrühren.

16. Die Glasur auf den warmen Rollen verteilen und servieren.

Tipp:

Die Zimtschnecken schmecken auch im abgekühlten Zustand hervorragend.



Ein Rezept von
[healthydreams.at](https://www.healthydreams.at)