



## 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

Die Apfel Zimt Schnecken mit Zimtcreme kombinieren einen weichen Germteig mit einer aromatischen Apfel Zimt Füllung und einer üppigen Zimtcreme für Zimtschnecken, die beim Servieren leicht in die noch warmen Schnecken schmilzt. Die fein gewürzten Apfelstücke mit Zimt, Muskat und Rohrzucker machen die Apfel Zimtschnecken besonders saftig, während die Frischkäse-Zimtcreme für eine cremige Glasur sorgt, wie man sie von klassischen Cinnamon Rolls kennt. Wer nach einem Apfel-Zimt-Schnecken Rezept sucht, erhält hier ein gelingsicheres Hefengebäck, das sich perfekt für Brunch, Nachmittagskaffee oder als süßes Highlight am Wochenende eignet.

## 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.



## Zimtcreme

60 g	Premium Teebutter
100 g	Premium Frischkäse Natur (raumtemperiert)
80 g	Staubzucker
2 TL	Vanilleextrakt
1/2 TL	Zimt

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 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](http://healthydreams.at)