DENNER

Blaubeer-Zimtschnecken im Video-Tutorial



Ein Sonntagsrezept mit Gute-Laune-Garantie und Anleitung per Video-Tutorial: fluffige Zimtschnecken mit beerigem Twist.

Zunächst war eigentlich geplant, normale Zimtschnecken für den Denner-Blog zu kreieren. Da wir uns jedoch gerade dem Sommer und somit der Beerensaison nähern und es zudem bereits unzählige klassische Zimtschnecken-Rezepte gibt, hat uns die Kreativität gepackt.

Glatte acht Mal kamen die Blaubeer-Zimtschnecken aus dem Ofen, jedes Mal wurde das Rezept danach ein wenig angepasst und die Schnecken zum Verkosten an «Versuchskaninchen» verteilt, bis das Gebäck – zumindest unserer Meinung nach – einfach perfekt war.

Die leicht säuerlichen Blaubeeren passen wunderbar zum süssen Teig und sorgen auch optisch für einen tollen Kontrast. Am allerbesten schmecken die Schnecken, wenn sie noch lauwarm sind, frisch mit Frischkäse-Frosting und Beerensauce übergossen. Wer sie ausserhalb der Saison backen möchte, kann gut auf Tiefkühlbeeren zurückgreifen.

Teig

- 3 dl Milch
- 65 g Butter
- 25 g frische Hefe
- 600 g Mehl
- 55 g Rohrzucker
- ¾ TL Salz
- ½ TL Zimt
- Etwas Butter für die Form
- Wenig Mehl und wenig Rohrzucker als Unterlage fürs Auswallen des Teigs

Füllung

- 250 g Blaubeeren, gefroren oder frisch
- 35 g Zucker
- 20 ml Wasser
- 1 TL Maizena, in 10 ml kaltem Wasser aufgelöst
- 70 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 80 g Philadelphia Frischkäse
- 3 TL Zimt
- 25 g gemahlene Haselnüsse

Frosting

- 15 g Butter, geschmolzen
- 90 g Philadelphia Frischkäse, Zimmertemperatur
- 4–6 EL Milch, je nach gewünschter Konsistenz
- 30 g Puderzucker
- Optional einige Blaubeeren zum Garnieren

Zubereitung Teig

1. Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen, bis sie lauwarm und die Butter geschmolzen ist.
2. Hefe ins Mehl bröckeln, Zucker, Salz und Zimt dazugeben und vermischen.
3. Lauwarme Butter-Milch-Mischung beigeben und circa 5 Minuten mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, einfach ein wenig Wasser im noch lauwarmen Topf schwenken und langsam beigeben. Teig für 60 bis 90 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Zubereitung Füllung

1. Während der Teig ruht, die Füllung zubereiten: Blaubeeren mit 35 g Zucker und 20 ml Wasser aufkochen und zugedeckt 10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren, danach Maizena-Wasser-Mischung einrühren und nochmals 5 Minuten köcheln lassen, bis das Püree leicht eingedickt ist. Komplett auskühlen lassen.
2. 70 g Butter mit 50 g Zucker kurz mit dem Handmixer schlagen, danach 80 g Philadelphia Frischkäse, Zimt und 6 EL der Beerensauce beigeben, kurz weiterschlagen. Zum Schluss die Haselnüsse einrühren.

Formen und Backen der Rollen

1. Springform mit etwas Butter einfetten. Teig auf einer bemehlten und leicht gezuckerten Unterlage auf circa 50 x 40 cm auswallen. Füllung gleichmässig darauf verteilen. An der oberen Längsseite circa 1 cm Rand freilassen, damit die Rollen besser zusammenhalten. Teig von der unteren langen Seite her so satt wie möglich einrollen. Teigrolle mit einem scharfen Messer oder mit einem Faden in 10 gleich lange Stücke schneiden und diese in die Springform setzen.
2. Schnecken nochmals 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und die Schnecken in der Mitte des Backofens circa 28 bis 33 Minuten backen. Je nach Backofen kann die Backzeit etwas variieren. Fertig sind die Schnecken, wenn ihre Oberfläche auch in der Mitte leicht braun geworden ist.

Zubereitung Frosting

1. Die geschmolzene Butter mit Philadelphia Frischkäse und der Hälfte der Milch verrühren, am besten mit einem Schwingbesen, da man so die Konsistenz am einfachsten kontrollieren kann. Nach und nach den Puderzucker und zum Schluss so viel der restlichen Milch einrühren, bis die Konsistenz passt.
2. Für uns ist die Konsistenz mit 30 g Puderzucker und 4½ EL Milch perfekt, das Frosting schmeckt aber auch flüssiger sehr gut.

Finish

Nach dem Backen den Rand der Springform lösen, Schnecken circa 10 Minuten leicht auskühlen lassen. Frosting über die noch warmen Schnecken giessen, einen Teil der Beerensauce und optional einige Blaubeeren darauf verteilen.

Bemerkung :

Wir machen jeweils bewusst etwas mehr Beerensauce als nötig. Sie schmeckt wunderbar im Müesli, als Topping für Desserts und Glacés oder auch einfach so, direkt aus dem Schälchen.

Zubereitungsdauer: circa 2 Stunden 40 Minuten inklusive Ruhe- und Backzeit