

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

ZIMTSCHNECKEN MIT GLÜHWEIN-TOPPING

mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio

Für den Sauerteig:

10 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio
100 g Weizenmehl
100 ml Wasser

Für den Teig:

500 g Weizenmehl
160 g Milch
200 g Sauerteig
90 g weiche Butter
60 g brauner Zucker
8 g Salz
1 großes Ei

Für die Füllung:

130 g weiche Butter
130 g brauner Zucker
6 – 7 g Zimt

Für das Topping:

180 g Frischkäse
20 g weiche Butter
30 g Puderzucker
2 – 3 EL Glühwein

Reifezeit: ca. 18 Std.
Ruhezeit: ca. 7 Std.



mittel



Gesamtzeit: ca. 20 Std.

+

Backzeit: ca. 40 Min.

ZUBEREITUNG

Am Vortag – Vorbereitung des Sauerteigs:

1. 10 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio mit 100 g Wasser und 100 g Mehl vermischen.
2. 14 – 18 Stunden bei 22 – 28 °C reifen lassen.
3. 200 g des reifen Sauerteigs für den Teig verwenden.

Zubereitung der Zimtschnecken:

1. Mehl, Milch, Sauerteig, Butter, Zucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben.
2. Alles zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 4 – 6 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen (oder über Nacht im Kühlschrank).
3. Für die Füllung Butter mit Zucker und Zimt zu einer streichfähigen Masse verrühren.

4. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Füllung gleichmäßig aufstreichen. Von der langen Seite her aufrollen und in ca. 3 – 4 cm dicke Scheiben schneiden.
5. Die Scheiben mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen, bis sie deutlich aufgegangen sind.
6. Schnecken vor dem Backen mit etwas Sahne bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft 30 – 40 Minuten goldbraun backen.
7. Für das Topping Frischkäse, weiche Butter, Puderzucker und Glühwein zu einem Guss glattrühren. Den Guss über die noch leicht warmen Schnecken geben.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao.

Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.