

# Zimtschnecken mit Creamcheese-Frosting

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 1442 kcal • Tag 5 kochen

401



frischer Hefeteig mit Butter



Butter



Zimt, gemahlen



Frischkäse



Puderzucker



Zucker



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

## Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 Backblech und 2 große Schüsseln

## Zutaten 3 – 4 Personen

	3 – 4 P
frischer Hefeteig mit Butter 7) 8) 15)	1
Butter 7)	80 g
Zimt, gemahlen	2 g
Frischkäse 7)	100 g
Puderzucker	25 g
Zucker	75 g**

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 390 g)
Brennwert	1542 kJ/369 kcal	6031 kJ/1442 kcal
Fett	17,36 g	67,88 g
– davon ges. Fettsäuren	9,57 g	37,40 g
Kohlenhydrate	47,09 g	184,14 g
– davon Zucker	21,52 g	84,14 g
Eiweiß	5,31 g	20,78 g
Salz	1,080 g	4,224 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



## Kleine Vorbereitung

**Tip:** Hefeteig erst für Schritt 2 aus dem Kühlschrank holen.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

**Butter** aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen, bis diese weich und streichfähig ist. Erst mit dem Rezept fortfahren, wenn die **Butter** weich ist.



## Zimtmasse zubereiten

**Butter**, **Zimt** und **Zucker** in einer Schüssel gut miteinander vermengen.

**Hefeteig** erst jetzt aus dem Kühlschrank nehmen, gleich ausrollen und gleichmäßig mit der **Buttermasse** bestreichen.



## Hefeteig einrollen

**Hefeteig** vorsichtig an der langen Seite komplett einrollen. Die **Rolle** in 8 gleich große Stücke teilen.

**Tip:** Gleich große Stücke gelingen am einfachsten, wenn Du die Rolle zuerst halbiert, danach die Hälften halbiert und dann wiederum die Viertel in der Hälfte teilst.



## Zimtschnecken backen

**Zimtschnecken** mit der Schnittseite nach unten bzw. oben gedreht und mit ca. 2 – 3 cm Abstand nebeneinander in einer Auflaufform verteilen und ca. 25 Min. backen, bis der **Hefeteig** durchgebacken und gebräunt ist.



## Frosting zubereiten

**Frischkäse** und **Puderzucker** in einer Schüssel gut miteinander verrühren. Die fertigen **Zimtschnecken** aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Falls sich in der Auflaufform etwas flüssige **Butter** angesammelt hat, kannst Du diese löffelweise über die Schnecken geben.



## Anrichten

**Frosting** auf die **Zimtschnecken** geben und genießen.  
**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen  
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

