

Selbstgemachte Zimtschnecken

Diese Zimtschnecken werden aus reinsten natürlichen Zutaten hergestellt und sind *absolut verblüffend*. Sie können Ihr Lieblingsgebäck werden und die hingebungsvolle kulinarische Liebe in allen Bereichen inspirieren.

Der Grundstein dieses Rezepts ist der weiche, feuchte und zarte süße Teig. Mit Milch und Honig aromatisiert, enthält es eine einfache gekochte Mehlschwitze, um die Feuchtigkeit zu halten. Die Mehlschwitze und eine verlängerte Knetzeit sind das Geheimnis für eine weiche und leichte Textur.

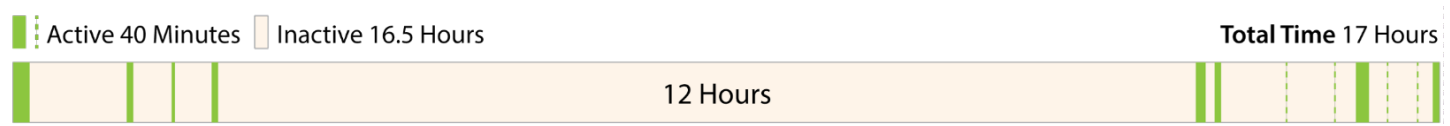
Sie können also auf das übliche extra süße Puderzuckerglasur verzichten und genießen stattdessen eine reichhaltige, cremige Glasur, die den Zimt abrundet und die Aromen zum Singen bringt. Lassen Sie sich von der weißen Schokolade als Basis für diese wundervolle Glasur nicht abschrecken, selbst Verkoster, die weiße Schokolade nicht mögen, haben nicht bemerkt, dass sie vorhanden ist, und lieben dieses Zuckerguss.

Ihre Zeitplanung ist alles: Wenn Sie für die Herstellung dieser Zimtschnecken einen Gärautomaten zur Hand haben, können Sie sie für das Frühstück oder den Brunch besser planen. Wenn Sie den Gärautomaten verwenden, um die Butter schmelzflüssig zu machen, können Sie sie leichter in den Teig kneten. Und diese unglaublich leckere Glasur wird eigentlich im Gärautomaten hergestellt, während die Zimtschnecken backen. Das Rezept wird zum Kinderspiel.



Ergiebigkeit: Zwölf Zimtschnecken. Machen Sie zwölf Zimtschnecken in zwei runden Backformen mit einem Durchmesser von 23 cm, wenn Sie unser Zubehörset Shelf Kit haben, oder aber in einer rechteckigen Backform von ca. 23 x 33 cm.

Zeitplanung: Die meiste Arbeit für diese Zimtschnecken kann am Tag vor dem Backen erledigt werden. Am Tag 1 kann der Teig hergestellt, gekühlt, ausgerollt und geschnitten werden, dann werden die Zimtschnecken über Nacht gekühlt. Am nächsten Morgen werden sie etwa 2¼ Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen, dann gegärt und gebacken. Wenn Sie eine schnellere Herstellung brauchen, finden Sie am Ende dieses Rezepts auch eine kürzere, alternative Zeitplanung.



Süßer Teig aus Milch und Honig

Zutaten	Menge	Gramm
Ungebleichtes Mehl, 12 % Eiweiß, gesiebt	2 Tassen	250
Milch	¾ Tasse	182
Trockenhefe	1½ TL	4,8
Salz	¾ TL	4,5
Honig	3 EL	60
Eigelb	1	15
Wasser	1 EL	15
Butter, sehr weich	4 EL	57

**Verwenden Sie starkes, ungebleichtes Allzweckmehl oder Brotmehl.*

Zimt-Pekannuss-Füllung

Zutaten	Menge	Gramm
Butter, geschmolzen und gekühlt	4 EL	57
Hellbrauner Zucker	2 EL	27
Zimt	2 TL	12
Vanille	½ TL	2,5 ml
Eiweiß, kalt	1	32
Pekannüsse, gehackt	¾ Tasse	85

Zimt-Mokka-Glasur

Zutaten	Menge	Gramm
Weißer Schokolade von feiner Qualität*	eine 85-g Riegel	85
Butter	2 EL	28
Zimt	¼ TL	0,65
Kaffee oder Espresso (gebrüht)	1 EL	15
Puderzucker	2 EL	14

**Die weißen Schokoladeriegel von Lindt oder Green & Black sind in diesem Rezept lecker. Weiße Schokoladenstückchen sind so formuliert, dass sie nicht schmelzen und können daher in diesem Rezept nicht funktionieren.*

Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer, Schüssel und Nudelholz. Wenn Sie zwei runde oder zwei eckige Backformen verwenden, ist das Brød & Taylor Zubehörset Shelf Kit erforderlich. Ein Standmixer mit einem Knethaken ist hilfreich für den klebrigen Teig.

Mehlschwitze zubereiten: Messen Sie das Mehl in die Schüssel eines Standmixers. Geben Sie die Milch in einen kleinen Topf und rühren Sie 3 EL Mehl aus der Standmixerschüssel mit einem Schneebesen ein. (Wenn Sie Zutaten wiegen, geben Sie 30 g Brotmehl in die Milch und 220 g in die Standmixerschüssel.) Erhitzen Sie sie bei mittlerer Hitze und rühren Sie sie ständig, bis sie gleichmäßig eingedickt und sprudelnd ist, ca. 20-30 Sekunden nachdem die Mischung zum ersten Mal zu kochen beginnt. Abdecken und abkühlen lassen, bis sie sich kühl anfühlt.

Gärautomaten vorbereiten: Den Gärautomaten aufstellen und die Temperatur auf 29 °C einstellen. Die Wasserschale in die Mitte der Heizplatte am Boden des Gärautomaten setzen. Die Wasserschale mit ¼ Tasse / 60 ml Wasser einfüllen und das Gitter über die Wasserschale legen.

Butter überprüfen: Die Butter lässt sich leichter in den Teig einarbeiten, wenn sie vollkommen geschmolzen ist. Sie kann im Gärautomaten bei 29 °C erwärmt werden. Um den Gärprozess vorzubereiten, einen Behälter leicht mit Öl bestreichen und das Niveau von 4 Tassen bzw. 1 Liter markieren (8 Tassen bzw. 2 Liter, wenn Sie ein das Rezept verdoppeln möchten).

Teig mischen: Die Hefe und das Salz zum Mehl in der Standmixerschüssel hinzufügen und die Mischung umrühren. Wasser, abgekühlte Mehlschwitze, Honig und Eigelb hinzufügen. Danach bei niedriger Geschwindigkeit mischen, bis das Mehl angefeuchtet ist. Sobald der Teig zusammenkommt, sollte er an den Seiten der Schüssel kleben. Falls erforderlich, fügen Sie einen weiteren EL bzw. 15 ml Wasser hinzu, um die richtige Konsistenz zu erreichen.

Für eine ätherische Textur intensiv kneten: Den Standmixer auf mittelniedrige Geschwindigkeit stellen und 5 Minuten kneten. Der Teig sollte immer noch an den Seiten der Schüssel kleben. Die Butter in vier Teilen hinzufügen und ständig kneten, bis jedes Stück eingearbeitet ist, bevor Sie das nächste hinzufügen. Die Seiten der Schüssel nach Bedarf abschaben. Sobald die gesamte Butter eingearbeitet ist, bei mittelniedriger Geschwindigkeit weiterhin 10 Minuten kneten. Der Teig sollte sich von den Seiten der Schüssel wegziehen, obwohl er am Boden noch immer kleben kann.

Teig gären lassen: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur im Gärautomaten noch immer auf 29 °C eingestellt ist und dass sich in der Wasserschale noch immer genügend Wasser befindet. Schaben Sie den Teig in den geölten Behälter, legen Sie ihn in den Gärautomaten und lassen Sie ihn aufgehen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat (ca. 75 bis 80 Minuten).

Falten und kühlen: Drehen Sie den Teig auf eine leicht geölte Arbeitsfläche, strecken Sie die vier Seiten und falten Sie sie zur Mitte, so dass ein quadratisches Paket entsteht. Wickeln Sie den Teig locker ein und lassen Sie ihn abkühlen (ein entspannter, kühler Teig ist weniger klebrig und lässt sich leichter ausrollen, ohne zu viel Mehl hinzuzufügen). Nach 30 Minuten lassen Sie die Luft aus dem Teig aus und wickeln Sie ihn erneut ein. Kühlen Sie ihn weitere 30 Minuten bzw. bis es für Sie praktisch ist, den Teig auszurollen, maximal 24 Stunden.

Während der Teig kühlt, Füllung zubereiten: Den Boden und die Seiten der Backform(en) mit Butter bestreichen und die Pekannüsse fein hacken. Die geschmolzene Butter, den braunen Zucker, den Zimt und die Vanille verrühren, bis alles gut vermischt ist. Das kalte Eiweiß mit einem Schneebesen rasch einrühren, um die Mischung einzudicken und zu emulgieren.

Teig ausrollen und füllen: Die Oberseite und die Unterseite des Teiges leicht einmehlen und den Teig dann zu einem 30 x 36 cm großen Rechteck ausrollen. Die Füllung über den Teig streichen, an den kurzen Seiten ganz bis zu den Rändern und an beiden Längsseiten einen kleinen leeren Rand freilassen. Die gehackten Nüsse über die Füllung streuen. Anschließend den Teig von einer langen Seite zu einem Zylinder rollen und leicht eindrücken, um die Nahtstelle zu versiegeln. Um die Rolle in 12 Teile zu schneiden, verwenden Sie am besten einfache Zahnseide. Wenn Sie mit einem Messer schneiden, kann es einfacher sein, wenn der gerollte Teig zuerst gekühlt wird. Nun die Zimtschnecken in die Backform(en) legen, wobei die kleineren Stücke in die Mitte gelegt werden sollen. Bedecken und über Nacht kühlen lassen.

Zimtschnecken gären lassen: Stellen Sie den Gärautomaten mit viel Wasser in der Wasserschale auf. Verwenden Sie das Gitter mit den ausklappbaren Beinen auf der unteren Ebene, um die Backform von dem Erwärmungselement anzuheben, sodass die untere Ebene und die obere Ebene mit derselben Geschwindigkeit gegärt werden. Stellen Sie die Temperatur des Gärautomaten auf 32 °C ein. Legen Sie eine Backform mit Zimtschnecken auf das untere Gitter auf eine Seite. Fügen Sie dann die Gitterstützen und das zweite Gitter hinzu und legen Sie die zweite Backform mit Zimtschnecken auf das obere Gitter auf die gegenüberliegende Seite. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie die Zimtschnecken gären, bis der Teig langsam zurückspringt, wenn die Sie die Seite einer Zimtschnecke nach etwa 90 Minuten mit einem Finger eindrücken. Drehen Sie die Backformen nach der halben Gärzeit um 180 Grad.



Backofen vorheizen: Die Gitter in das obere und das untere Drittel des Backofens legen und den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Glasur zubereiten: Brechen oder hacken Sie die weiße Schokolade in Stücke und legen Sie sie zusammen mit Kaffee, Zimt und Butter in eine kleine Schüssel. Wenn die Zimtschnecken vollständig aufgegangen sind, nehmen Sie sie aus dem Gärautomaten und stellen Sie die Temperatur des Gärautomaten auf 49 °C ein. Entfernen Sie das obere Gitter und klappen Sie die Beine des unteren Gitters hoch, so dass es nahe am Erwärmungselement anliegt. Legen Sie die Glasurmischung in die Mitte des Gitters und schließen Sie den Deckel des Gärautomaten. (Da die weiße Schokolade mit Kaffee und Butter geschmolzen wird, ist es in Ordnung, die Wasserschale im Gärautomaten zu lassen – ein wenig Dampf schadet nicht.)

Zimtschnecken backen: Decken Sie jede Backform mit Zimtschnecken mit Aluminiumfolie ab, um die Feuchtigkeit zu versiegeln und das größtmögliche Aufgehen im Backofen zu fördern. Legen Sie die Backform(en) auf das untere Gitter im Backofen. Backen Sie die Zimtschnecken 10 Minuten, entfernen Sie dann die Folie, drehen Sie die Backform(en) um 180 Grad und legen Sie sie auf das obere Gitter, um das Bräunen zu fördern. Weitere 15-20 Minuten backen, bis die Zimtschnecken schön gebräunt sind und eine Innentemperatur von 88 °C erreicht haben.

Zimtschnecken abkühlen lassen und mit Glasur überziehen: Wenn die Zimtschnecken fertig sind, nehmen Sie sie aus dem Backofen und lassen Sie sie 10 Minuten in der Backform abkühlen. Während die Zimtschnecken abkühlen, verquirlen Sie die geschmolzenen Glasurzutaten, bis sie emulgieren und eine dicke sowie glatte Glasur formen. Geben Sie den Puderzucker dazu und rühren Sie erneut, bis die Glasur glatt wird. Entformen Sie die Zimtschnecken auf einen Servierteller und beträufeln Sie die Glasur über die warmen Zimtschnecken.



Alternative Zeitplanung

Die Zimtschnecken können an einem einzelnen Tag gemacht werden. Dafür kühlen Sie den Teig nach dem ersten Gärprozess nur für die Mindestzeit von 1 Stunde. Dann rollen, füllen und schneiden Sie die Zimtschnecken. Überspringen Sie die Nachtzeit im Kühlschrank und verkürzen Sie die letzte Gärzeit auf 70 bis 75 Minuten (der Teig wird warm sein und wird deshalb weniger Zeit als gekühlter Teig brauchen). Insgesamt beginnen Sie diese Zimtschnecken 5,5 bis 6 Stunden vor dem Servieren.

