

RIESEN-ZIMT-SCHNECKE AUS TOPFENTEIG



ZUTATEN:

für den Topfenteig:

25 dag Topfen (Quark)
5 EL Milch
2 Dotter
10 EL Speiseöl
12 dag Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
40 dag Mehl
1,5 Pkg. Backpulver

für die Fülle:

5 EL Butter (zerlassen) (ca. 80 g)
Zucker (ca. 160 g), Zimt (ca. 3 TL) zum Bestreuen

für das Frosting:

60g Butter (leicht geschmolzen)
120g Frischkäse (Doppelrahmstufe, Raumtemperatur)
100g gesiebter Staubzucker
1 Päckchen Vanillezucker

ZUBEREITUNG:



- 1) Topfenteig zubereiten: Dotter, Milch, Zucker, Öl, Vanillezucker und Salz gut rühren. Topfen untermischen. Nun Mehl und Backpulver vermischen und auf die Arbeitsfläche schütten. Eine große Mulde bilden und die flüssige Masse hineinschütten. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu patzig sein einfach noch etwas mehr Mehl dazugeben.
- 2) Den Teig rechteckig (ca. 40 x 20 cm) ausrollen. Zwischenzeitlich den Butter schmelzen lassen, auf den ausgerollten Teig verteilen, mit der Zuckerzimt-Mischung gleichmässig bestreuen und diese leicht andrücken. In ca. 7 gleichmässig dicke Streifen schneiden.
- 3.) Nun geht der Wickel-Spass los. Einen Streifen eng aufrollen. Diese Schnecke dann auf einen zweiten Streifen stellen und diesen ebenso aufrollen. Sind die ersten 4 Streifen auf der Zimtschnecke aufgerollt, diese in die Mitte des mit Backpapier ausgelegten Backblechs legen. Die restlichen Streifen nun um die Zimtschnecke herum legen, zwischendurch mal leicht an-/zusammendrücken. Wenn alle Teigstreifen aufgebraucht sind in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. Ca. 35-40 Minuten backen.
- 4.) Während der Backzeit die Frischkäse-Glasur zubereiten. Butter in einem kleinen Topf leicht schmelzen. Staubzucker, Vanillezucker, Butter und Frischkäse so lange rühren, bis sich eine streichfähige Glasur ergibt. Erscheint die Glasur zu flüssig, einfach mehr Staubzucker dazu geben. Ist sie zu dickflüssig, etwas Milch zugeben.
- 5.) Die Zimtschnecke etwas auskühlen lassen und mit dem Frosting bestreichen. Am allerbesten schmeckt sie ganz frisch aus dem Ofen.