

Lebkuchen-Zimtschnecken

Zutaten

Zutaten
für eine Springform 26 cm Durchmesser

für den Germteig:

520 g Mehl
80 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Butter
100 ml Schlagobers
150 ml Milch
1/2 Würfel frischer Germ
(oder 1 Pkg. Trockengerm)

für die Lebkuchen-Zimtfüllung:

100 g Butter (weich)
100 g brauner Zucker
80 Feinkristallzucker
1 TL Zimt
1/2 TL Lebkuchengewürz

für die Mascarpone-Glasur:

3 EL Mascarpone
2 EL Staubzucker



Zubereitung

Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Milch und Schlagobers dazugeben und auf etwa

30 °C erwärmen. Mehl mit Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und den Germ hineinbröckeln. Lauwarmes Milch-Gemisch dazugeben und 10 Minuten mit den Knethaken der Kenwood Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. 1,5-2 Stunden zugedeckt gehen lassen, bis der Teig an Volumen zugelegt hat.

Für die Füllung den weichen Butter mit braunem Zucker, Feinkristallzucker, Zimt und Lebkuchengewürz gut vermischen.

Den Teig nach dem Gehen zu einem ca. 60x40 cm großen Rechteck ausrollen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und den Teig von der langen Seite her aufrollen.

Mit einem scharfen Messer in ca. 10 Scheiben schneiden. Einzelne Scheiben in eine mit Backpapier belegte Springform legen und zugedeckt etwa 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze (Heißluft: 160 °C) einschalten, die Zimtschnecken hineingeben und ab dem Zeitpunkt wo die 180 °C erreicht sind ca. 25-30 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen.

Mascarpone und Staubzucker verrühren und über die lauwarmen Zimtschnecken streichen.