

Zimtschnecken mit Kaffee

Ingrédients

- 200g Vollmilch
- 15g frische Hefe
- 500g Weizenmehl oder T45
- 2 Eier
- 10g Salz
- 60g Zucker
- 180g Butter
- 80g weiche Butter
- 120g brauner Zucker
- 8g gemahlener Zimt
- 80g Schlagsahne
- 80g Philadelphia
- 30g Puderzucker
- 5g Vanilleextrakt
- 1,5g löslicher Kaffee

Préparation

1. Ich habe bereits mehrere Versionen von Zimtschnecken gemacht (die klassischen, mit Heidelbeeren, mit Spekulatius, mit Schokolade, mit Pekannüssen und mit Karamell), aber da ich die Kombination aus Zimt und Kaffee liebe, hier ist eine neue!
2. Zimtschnecken, die immer noch so fluffig sind, mit einer Kaffee-Zimt-Füllung und einem Frischkäse-Guss mit Vanille und Kaffee!
3. Zutaten :Ich habe das gemahlene Zimt von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Material :Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood zum Kneten und Gehenlassen des Hefeteigs verwendet: Code FLAVIE = 3 Zubehörteile nach Wahl gratis beim Kauf eines Cooking Chef / kommerzielle Zusammenarbeit.
5. Zubereitungszeit : 45 Minuten Vorbereitung + 25 Minuten Backzeit + mindestens 3 Stunden RuhezeitFür etwa zehn Zimtschnecken : Der Hefeteig : Vollmilch frische Hefe Weizenmehl oder T45 2 Eier Salz Zucker Butter Gießen Sie die Milch und die zerbröckelte frische Hefe in die Schüssel der Küchenmaschine.
6. Decken Sie es mit Mehl ab, fügen Sie dann Zucker, Salz und Eier hinzu.
7. Kneten Sie bei niedriger Geschwindigkeit 10 bis 15 Minuten, der Teig sollte sich von den Wänden der Maschine lösen.
8. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie erneut, bis die Butter gut eingearbeitet ist, der Teig sich wieder von den Wänden der Schüssel löst und sich ein dünner Film bildet, wenn man ihn dehnt.
9. Lassen Sie den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen, formen Sie dann eine Kugel, decken Sie

sie ab und stellen Sie sie für mindestens 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank, wenn möglich über Nacht.

10. Die Füllung Zimt & Kaffee : weiche Butter 4- löslicher Kaffee brauner Zucker gemahlener Zimt Mischen Sie alle Zutaten.

11. Das Backen : Schlagsahne Rollen Sie den Teig zu einem großen Rechteck aus und verteilen Sie die Füllung darauf.

12. Rollen Sie den Teig zu einer großen Rolle.

13. Schneiden Sie Stücke von etwa 4 cm Dicke ab.

14. Legen Sie sie in eine gefettete Form und lassen Sie sie etwa 1,5 Stunden bei Raumtemperatur gehen.

15. Gießen Sie die Schlagsahne in einem dünnen Strahl darüber und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 25 bis 30 Minuten.

16. Der Guss : Philadelphia Puderzucker Vanilleextrakt 1, löslicher Kaffee Mischen Sie alle Zutaten zusammen.

17. Verteilen Sie den Guss auf die noch warmen Zimtschnecken und genießen Sie!