

Zimtschnecken-Kuchen

Ingrédients

- 170g weiche Butter
- 125g brauner Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 3 Eier
- 150g Mehl
- 6g Backpulver
- 35g Sahne
- 25g brauner Zucker
- 100g Philadelphia
- 60g Puderzucker

Préparation

1. Ah, der Herbst, die fallenden Blätter, die sinkenden Temperaturen, aber vor allem der Zimt!
2. Gut, wenn Sie das nicht mögen, sind Sie hier eindeutig nicht am richtigen Ort, aber für diejenigen, die wie ich es lieben, kann ich Ihnen nur empfehlen, dieses ultrasimple, aber köstliche Rezept zu versuchen, das perfekt ist, um Ihr heißes Lieblingsgetränk in dieser Jahreszeit zu begleiten.
3. Ich habe mich von den berühmten Zimtschnecken inspirieren lassen, diese Zimtschnecken mit einem Creamcheese-Topping, die im Norden Europas und in den USA ultra-populär sind, und ich habe einen ganz einfachen Kuchen gemacht, der leicht nach Vanille duftet und mit derselben Füllung wie die Zimtschnecken gefüllt ist: Butter/Zucker/Zimt und mit demselben Topping versehen.
4. Ergebnis: ein super weicher und duftender Kuchen!
5. Zutaten: Ich habe den Zimt von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die ganze Website (nicht affiliert).
6. Ausstattung: Kuchenform Zubereitungszeit: 15 Minuten + 50 Minuten Backzeit Für einen 20cm langen Kuchen: Zutaten: weiche Butter brauner Zucker 1 Teelöffel Vanilleextrakt 3 Eier Mehl Backpulver Sahne Für die Zimtschnecken-Füllung: Butter brauner Zucker Zimt nach Belieben, hier habe ich etwa einen Esslöffel verwendet Rezept: Mischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker und der Vanille.
7. Dann die Eier nacheinander unterrühren, danach das zuvor gesiebte Mehl und Backpulver hinzugeben.
8. Mit der Sahne abschließen.
9. Für die Zimtschnecken-Füllung die weiche Butter mit dem Zucker und dem Zimt vermischen.
10. In der gebutterten und bemehlten oder mit Backpapier ausgekleideten Kuchenform abwechselnd Schichten von Kuchenteig und Zimtbutter einfüllen, dann mit einem Messer den Teig marmorieren und die Zimtbutter leicht in die Kuchenmasse einarbeiten.
11. Mit einem dünnen Strich Zimtbutter über die gesamte Länge des Kuchens abschließen.
12. In den vorgeheizten Ofen bei 160°C für 50 Minuten backen (ein in den Kuchen gestecktes Messer sollte trocken herauskommen) und dann ein paar Minuten abkühlen lassen, bevor er aus der Form genommen wird.
13. Um seine Weichheit zu bewahren, können Sie ihn direkt nach dem Ausformen in Plastikfolie einwickeln, während Sie auf die Glasur warten.
14. Sie können den Kuchen so essen, wie er ist, aber wenn Sie sich noch ein wenig mehr den Zimtschnecken annähern möchten, können Sie eine Frischkäsegarnierung mit: Philadelphia Puderzucker Geben Sie die Zutaten gut zusammen, dann die Glasur über den abgekühlten Kuchen streichen und vor dem Genießen mit Zimt bestreuen!

