Kotaskas Zimtschnecken

von Mario Kotaska

Zutaten (für acht Portionen)

Teig
250 ml Milch
60 g Butter
60 g Zucker
1 Würfel Hefe
Salz
500 g Mehl
1 Ei

Füllung
50 g weiche Butter
2 – 3 TL (Ceylon) Zimt
70 g brauner Zucker
Kardamom, gemahlen

Sowie
Milch zum Bestreichen
50 g Puderzucker
1 Orange (unbehandelt)
(Kassia) Zimt

Zubereitung (circa 15 Minuten, ohne Geh- und Backzeiten)

Zuerst einen süßen Hefeteig herstellen; hierzu die Milch zusammen mit Butter und Zucker handwarm erhitzen. Diese Mischung über die zerbröselte Hefe geben und diese darin lösen. Eine Prise Salz, Mehl sowie das Ei dazugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Dann den Teig auf einem bemehlten Untergrund rechteckig ausrollen. Die Butter auf den Teig streichen, hierbei den Rand aussparen. Zimt, Zucker und Kardamom vermischen und gleichmäßig auf die bestrichene Fläche streuen. Den Teig vorsichtig aufrollen und in dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben dann in eine gefettete Backform legen. Abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, anschließend mit Milch bestreichen und in den auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen geben. 12 bis 15 Minuten backen, bis die Schnecken leicht gebräunt sind.

Abschließend noch einen schnellen Zuckerguss zubereiten. Hierzu den Puderzucker zusammen mit Orangenabrieb und Zimt in eine Schale geben. So viel Orangensaft zugeben, dass eine zähe Masse entsteht. Die Schnecken mit dem Zuckerguss bestreichen und diesen trocknen lassen.

Nährwerte pro Portion:

449 kcal – 14 g Fett – 10 g Eiweiß – 71 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.