

Zimt-Hefeschnecken mit Marmelade

Zutaten (für ca. 20 Stück):

200 ml Milch
70 g Butter
 $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
500 g Mehl
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
1 Ei

Für die Füllung:

1 Glas Marmelade

Für das Topping:

100 g Frischkäse
2 EL Marmelade



Zubereitung:

1) Die Milch und die Butter in einem Topf auf dem Herd bei schwacher Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen und alles lauwarm ist.

2) Die Milch-Butter-Masse in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Diesen nun abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 - 60 Minuten gehen lassen.

3) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Diesen nun mit Marmelade bestreichen.

Von der längeren Seite zu einer Rolle aufrollen, das Ende etwas festdrücken und die Rolle in Scheiben schneiden.

Diese mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Die Marmelade-Schnecken nun nochmal 10 - 20 Minuten gehen lassen.

4.) In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen auf 170°C Umluft.

5.) Die Marmelade-Schnecken im vorgeheizten Backofen 15 - 18 Minuten backen.

6.) Für das Topping den Frischkäse mit 2 EL Marmelade verrühren.

Auf die warmen Marmelade-Schnecken geben und genießen.

Tipp:

Die Marmelade-Schnecken können auch sehr gut schon am Vortag gebacken werden und zum Frühstück bei 150°C Umluft im vorgeheizten Backofen 4 - 5 Minuten aufgebacken werden.