



www.CAISEACKER.de

Kürbis-Zimtschnecken

Rezepte vom LAISEACKER



Zutaten für den Hefeteig:

500g Dinkelmehl Type 630, 1 Würfel frische Hefe, 80ml Öl, 100g gegarter Hokkaido, 40g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 150ml Reisdrink Vanille, 1 TL Zimt, 1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

100g gegarter Hokkaido, 1 Pck. Vanillezucker, 1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Vanille, 1 EL Reisdrink

Zutaten für den Zuckerguss:

120g Puderzucker, Saft einer Zitrone

Zubereitung:

1. Hokkaidokürbis in Würfel schneiden und in einem Topf garkochen. Die Hälfte des Kürbisses für die Füllung beiseitestellen. Mehl, Zucker, Salz, Zimt und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Kuhle formen und frische Hefe gestückelt in die Kuhle geben. Die Hälfte des Hokkaido mit Pflanzenmilch in einem Mixer zu einer sämigen Flüssigkeit pürieren. Anschließend die Hokkaido-Milch-Mischung zur Hefe geben und mit einem Holzlöffel vermengen. Dabei immer wieder Mehl vom Rand hineinarbeiten. Wenn alle Zutaten miteinander vermengt sind, den Teig mit der Hand kneten bis er eine feste Konsistenz hat. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt in einer Schüssel 1 Stunde gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit restlichen Hokkaido mit Zucker, Vanille und Lebkuchengewürz und Pflanzenmilch in einem Mixer pürieren. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Kürbis-Lebkuchen-Paste auf den Hefeteig streichen. Anschließend den Teig in kleine Querstreifen schneiden und an einem Ende zu einer Schnecke aufrollen.
4. Die Kürbis-Zimtschnecken mit ausreichend Abstand auf ein Backblech geben und im Ofen 30 Minuten backen.
5. Die Zimtschnecken völlig auskühlen lassen. Den Puderzucker mit dem Saft einer Zitrone vermengen und über den Zimtschnecken verteilen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.LAISEACKER.de

Guten Appetit