



Kürbis- Zimtschnecken

OFENHEXE®

Zutaten

Teig

450 g Hokkaidokürbis
70 g Butter
530 g Weizenmehl 550
50 g brauner Zucker
1/2 Würfel Hefe
30 g Milch
1 Pr. Zucker
1 Ei
1 TL Zimt
1 Pr. Salz
1 Pr. Kurkuma (optional)

Füllung

60 g Butter
2 TL Zimt
80 g brauner Zucker

Frosting

130 g Frischkäse
70 g Puderzucker
2 - 3 TL Orangensaft

Steffi kocht & backt
EBBING

Hier findest Du weitere
Rezepte
www.ebbing-tm.de

So wird's gemacht

Den Kürbis waschen und halbieren. Für **ca. 30 Minuten** im Ofen bei **130 °C Ober-/Unterhitze** weich garen. Danach Kerngehäuse entfernen und pürieren. Butter untermischen. Die Hefe in lauwarmen Milch mit dem Zucker auflösen. Die restlichen trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermischen, danach Ei, Kürbispüree und Hefemischung dazugeben. In einer Küchenmaschine so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig abgedeckt **1 Stunde** gehen lassen. Die Butter schmelzen und mit Zimt und Zucker verrühren.

Den Teig auf der Teigunterlage (60 x 40) ausrollen. Mit der Füllung bestreichen. Von der langen Seite aufrollen und in ca. 4 - 5 cm große Stücke schneiden. Die Schnecken in der Ofenhexe® verteilen und nochmals **30 Min. gehen lassen**.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbisschnecken ca. **30 Min.** goldbraun backen. Für das Frosting Frischkäse, gesiebten Puderzucker und Saft zu einer cremigen Masse verrühren und die etwas abgekühlten Kürbis-Zimtschnecken damit bestreichen.

Rezept & Bild: Katja Appelt