



Kürbis-Zimt-Schnecke

Zeit gesamt
🕒 3h 35min

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Hokkaidokürbis	1 St.
Hefe, frisch	42 g
Wasser	4 EL
Zucker	130 g
Weizenmehl, Type 405	700 g
Eier	1 St.
Milch	150 ml
Salz	1 TL
Butter	130 g
Pekannusskerne	200 g
Zimt	1 TL
Muskatnuss, gemahlen	
Zitronensaft	1 EL
Puderzucker	100 g
Frischkäse, natur	50 g
Vanilleextrakt	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, feine Reibe, Nudelholz, Küchenmaschine, Ofenform 32 cm Durchmesser

1. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 160 °C Heißluft vor.

2. Kürbispüree

Wasche den Hokkaido Kürbis, halbiere ihn und lege ihn mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backfolie belegtes Backblech. Backe ihn im vorgeheizten Ofen für etwa eine Stunde, bis er komplett weich ist. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen. Löse das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus und wiege davon 300 g für den Teig ab.

3. Hefeteig

Verrühre die Hefe mit 2 EL Wasser und 80 g Zucker in einer Rührschüssel. Füge das Kürbispüree, Mehl, Ei, die warme Milch und zuletzt das Salz und 80 g weiche Butter hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel, fette ihn und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Tipp: Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.

Tipp: Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen oder der Küchenmaschine (34°C O/U mit Wasserdampf) aufgehen. So verringert sich die Gärzeit um etwa die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.

4. Karamellierte Nüsse

Gib 50 g Zucker mit 2 EL Wasser und den Pekannüssen in eine beschichtete Pfanne und lasse die Masse aufkochen. Koche sie bei mittlerer Hitze, bis das Wasser verdunstet ist. Der Zucker legt sich dann um die Nüsse und kann noch ein paar Minuten bei mittlerer Hitze karamellisieren. Schalte den Herd dann aus und nimm die Pfanne herunter. Gib Zimt und 1 Prise geriebene Muskatnuss dazu und lasse die Nüsse abkühlen. Hacke die karamellisierten Nüsse grob.

5. Kürbisschnecke formen

Fette eine runde Ofenform mit Backtrennspray oder Butter. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck aus. Bestreiche ihn mit 50 g weicher Butter und schneide ihn in Streifen, die etwa halb so hoch sind, wie deine Ofenform. Lege ein paar gehackte Nüsse zur Seite und streue die übrigen über die Teigstreifen. Rolle den ersten Streifen zu einer Schnecke und setze sie in die Mitte der Ofenform. Lege dann den nächsten Streifen darum und lege so alle Streifen zu einer großen Schnecke in die Ofenform. Du kannst die Streifen halbieren, dann lassen sie sich leichter in die Form legen.

6. Kürbisschnecke backen

Streue ein paar gehackte Nüsse darüber und stelle die Form in den kalten Backofen. Der Teig nutzt die Aufheizzeit um nochmal aufzugehen. Backe die Schnecke bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen.

7. Zuckerguss

Verrühre den Zitronensaft mit dem Puderzucker, Frischkäse und Vanilleextrakt und verteile den Guss über der Kürbisschnecke. Streue zum Servieren die restlichen Nüsse darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	397 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g