



# Kürbis-Zimtschnecken

Zeit gesamt  
🕒 2h 35min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Hokkaidokürbis	600 g
Milch	100 g
Butter	150 g
Weizenmehl, Type 405	650 g
Zucker	150 g
Hefe, frisch	0.5 St.
Eier	2 St.
Salz	
Vanillinzucker	1 Päckchen
Zimt	
Puderzucker	100 g
Zitronen	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Auflaufform, Monsieur Cuisine

1. Kürbis waschen, halbieren, Kerne mithilfe eines Löffels herauskratzen und grob würfeln. Kocheinsatz in den Mixbehälter geben. Kürbis in den Kocheinsatz füllen, 1 l heißes Wasser zugeben und 25 Min./Stufe 1/100 °C garen.
2. Anschließend abgießen und Kürbis zurück in den Mixbehälter geben. Milch zugeben und 20 Sek./Stufe 6 pürieren. 50 g Butter in Stückchen, Mehl, 50 g Zucker, Hefe, Eier, 1 Prise Salz und Vanillinzucker hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Teigknetstufe kneten. Anschließend Teig in eine Schüssel geben, abdecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. In der Zwischenzeit für die Füllung im Mixbehälter 100 g Butter, 100 g Zucker und Zimt 4 Min./Stufe 1/70 °C schmelzen.
4. Teig halbieren und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dünnen Rechteck ausrollen. Mit Zimtbutter bestreichen. Teig längs aufrollen und Teigrolle in ca. 3 cm dicke Schnecken schneiden. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
5. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zimtschnecken ca. 25–30 Min. goldbraun backen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen und mit Guss bestreichen. Am besten noch lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	491 kcal
Kohlenhydrate	81 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	14 g