



## Zimtschnecken mit Kürbisteig

 Schwierigkeitsgrad  
mittel

 Zubereitungszeit  
30 Minuten

 Gärzeit  
1 Stunde

 Backzeit  
25 Minuten

 Temperatur  
180° O/U

 Portion/ Größe  
15 Stück

### Zutaten

500 g Dinkelmehl, Typ 630

350 g Hokkaido-Kürbis

70 g Zucker

70 g weiche Butter

21 g frische Hefe

50 g Kefir oder Naturjoghurt

50 ml lauwarmes Wasser

1 Ei

Eine Prise Salz

Füllung

70 g weiche Butter

100 g brauner Rohrzucker

1 Tl. Zimt

1 Tl. Wintergewürz

1 Pkg. Bourbon- Vanillezucker

Topping

2 El. Schmand

Zimtpuderzucker



*Kleiner Ofenzauberer plus*

### Zubereitung

Für das Kürbispüree: Den Kürbis entkernen und ungeschält in Wasser weich kochen. Anschließend pürieren und abkühlen lassen.

Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Die Hefe mit 50 ml lauwarmem Wasser verrühren.

Zucker, Ei und die Hefemischung zum Mehl geben und die Maschine auf Stufe 2 laufen lassen. Dann den Kürbis, die Butter und anschließend den Kefir hinzufügen und etwa 3 Minuten kneten lassen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten, zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Ofenhexe oder die Stoneware rund oder 2 kleine Ofenzauberer einfetten.

Den Rohrzucker mit den Gewürzen und dem Vanillezucker gut vermengen.

Den Teig auf einer Teigunterlage ausrollen, gleichmäßig mit der weichen Butter bestreichen und großzügig mit der Zucker-Mischung bestreuen.

Den Teig mithilfe der Teigunterlage aufrollen und in 15 gleichgroße Stücke schneiden, indem du ein Stück Nähgarn verwendest.

Die Schnecken in die gefettete Form legen, nicht zu dicht nebeneinander, und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Die Zimtschnecken nach dem Backen mit Puderzucker, Zimtzucker oder dem Topping aus Schmand und (Zimt-)Puderzucker genießen.

*Folge uns*



*Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte*

