



Kürbis Zimt Schnecken mit Frischkäse Topping

Für das selbstgemachte Kürbispüree:

1 mittelgroßer Hokkaido oder Butternut Kürbis

Für die Schnecken:

500 g Mehl

75 g Rohrzucker

1 Packung Trockenhefe (7g)

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zimt

120 ml Milch

60 g Butter

1 Ei

240 g selbstgemachtes Kürbispüree (s. oben)

Für die Füllung:

100 g Rinatura Rohrzucker Bio

2 Teelöffel Zimt

Gesamtzeit: 3 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

60 g Butter, geschmolzen

Für das Frischkäse-Ahornsirup Frosting:

200 g Frischkäse, Raumtemperatur

100 g Puderzucker

50 g Butter, weich

2 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

Kürbis Zimt Schnecken mit Frischkäse Topping

1.

Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Die Kürbishälften auf ein Backblech legen, die Schnittflächen nach unten, und bei 200°C (Ober-/Unterhitze) 30-40 min. rösten, bis das Fruchtfleisch weich ist.

Das weiche Kürbisfleisch mit einem Löffel aus der Schale schaben und in eine Schüssel geben. Mit einem Pürierstab oder in einem Mixer zu einem glatten Püree verarbeiten. Falls das Püree zu flüssig ist, in einem Sieb abtropfen. Abkühlen lassen.

In einer großen Schüssel Mehl, Rohrzucker, Trockenhefe, Salz und Zimt vermengen. In einem kleinen Topf Milch und Butter erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Mischung auf lauwarm abkühlen lassen. Das Ei und 240 g selbstgemachtes Kürbispüree zur Milch-Butter-Mischung

geben und gut verrühren. Die feuchten Zutaten zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig in eine leicht gefettete Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den aufgegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen, bis er etwa 40x30 cm groß ist. Die geschmolzene Butter auf den Teig streichen. Rohrzucker und Zimt vermischen und gleichmäßig über die Butter streuen.

Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in etwa 12 gleich große Stücke schneiden. Die Schnecken in eine gefettete Backform setzen, abdecken und nochmals etwa 30 min. gehen lassen.

Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Schnecken 25-30 min. backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.