



Savour Canada: Blaubeer-Zimtschnecken

Ob Kindergeburtstag, kleiner süßer Snack zwischendurch oder für die Kaffeetafel. Die Blaubeer-Zimtschnecken verzaubern jeden.

Blaubeer-Zimtschnecken

Zutaten für 16 Schnecken

Für den Hefeteig

750 g Mehl

300 ml Milch

1 ½ Päckchen (63 g) frische Hefe
120 g Zucker
120 g Butter
1 Prise Salz
2 Eier (M)

Für die Füllung

180 g Butter, weich
150 g Zucker
20 g Zimt
400 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
Fett für den Backrahmen

Außerdem

Backrahmen oder Blech mit hohem Rand 30 x 40 cm

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel füllen und in die Mitte eine Mulde drücken. Milch lauwarm erhitzen, Hefe darin auflösen, 1 EL Zucker unterrühren und alles in die Mehlmulde gießen. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2. Restlichen Zucker, Butter, Salz und Eier zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen deutlich vergrößert hat.
3. In der Zwischenzeit für die Füllung Butter, Zucker und Zimt schaumig schlagen.
4. Hefeteig zu einem 30 x 80 cm großem Rechteck ausrollen, mit der Zimtbutter bestreichen, $\frac{3}{4}$ der Blaubeeren darauf streuen und den Teig fest aufrollen. Anschließend in 16 Scheiben schneiden, diese nebeneinander in einen 30 x 40 cm großen gefetteten Backrahmen legen und mit den restlichen Blaubeeren bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gasherd; Stufe 2) 12-15 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten ohne Wartezeit

Nährwerte

Energie: 400 kcal / 1680 kJ

Eiweiß: 7 g

Fett: 17 g

Kohlenhydrate: 53 g



Mit freundlicher Genehmigung:
Wild Blueberry Association of North America (WBANA)