



Zimtschnecken (Dutch Oven) von Janine Truschner

Mengen für 30 Personen

Bevor du beginnst, achte darauf, dass die Butter Zimmertemperatur hat.

1. Gib das Mehl, die Butter und die Gewürzmischung mit Zimt in eine Rührschüssel. Erwärme die Milch leicht in einen Topf (nicht über 40°C) und löse den Zucker darin auf. Zerbrösele die Hefe mit der Hand und gib sie in den Topf. Rühre die Mischung gründlich um und gieße die flüssige Mischung in die Rührschüssel.
2. Knete die Zutaten für ca. 10 Minuten am besten mit einer Küchenmaschine, bis ein Hefeteig entstanden ist.
3. Decke die Rührschüssel mit einem Handtuch ab und lasse den Hefeteig für 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen.
4. Mische in der Zwischenzeit die Butter mit dem Zucker und der Gewürzmischung für die Füllung. Verrühre die Zutaten mit einem Schneebesen. Gib den Vanillepudding und das Apfelmus dazu und rühre weiter. Die kalte Füllung kann leicht körnig aussehen, weil sich die Butter mit dem Apfelmus nicht perfekt verbindet. Lass dich davon nicht verunsichern, sie lässt sich trotzdem perfekt auf dem Teig verteilen.
5. Gib Frischkäse, Butter, Puderzucker und Zitronensaft für das Frosting in eine Schüssel und verrühre die Zutaten zu einer glatten Masse. Diese wird später über die fertigen Zimtschnecken verteilt.
6. Verteile etwas Mehl auf der Arbeitsfläche und roll den Hefeteig so dünn wie möglich zu einem Rechteck aus.
7. Verteile die Füllung gleichmäßig auf dem Rechteck.
8. Roll das Rechteck von der kurzen Seite auf, sodass eine gefüllte Rolle entsteht.
9. Schneide die Rolle in ca. 5 cm lange Stücke.

Fette den Dutch Oven mit der Butter aus. Verteile die Zimtschnecken mit Abstand (etwa fingerbreit) auf dem Boden des Dutch Oven und schließe ihn. Stell den Dutch Oven in den indirekt beheizten Bereich des Grills. Lege etwa 5 Kohlestücke auf den Deckel und ca 4 Stück darunter.

Backe die Zimtschnecken für 60 Minuten. Öffne ihn die letzten 5 Minuten, damit die Zimtschnecken leicht bräunen. Alle 20 Minuten den Backfortschritt kontrollieren

Quelle: <https://www.futterattacke.de/zimtschnecken-backen-rezept/>

1.5 kg Mehl

7.5 dl Milch

60 g Hefe	
210 g Butter	
180 g Zucker	
12 TL Zimt	
30 g Butter	zum Dutch Oven einfetten
270 g Butter	Ab hier ist alles für die Füllung
180 g Zucker	
12 TL Zimt	
150 g Vanillecreme (fertig)	3EL
150 g Apfelmus	
360 g Frischkäse	Frosting
60 g Butter	
360 g Puderzucker	
3.0 ml Zitronensaft	