



ZIMTSCHNECKEN

Seit 1999 backt die gebürtige Berlinerin Wencke Schmid in ihrer Backstube im Kleinbasel auf Bestellung. Aus ihrem Ofen kommen Torten, Kuchen, Petit Fours oder Apéro-Gebäcke für Privatpersonen und Firmen. Für die Sendung Kitchen Stars bereitet Wencke Schmid Zimtschnecken zu. Das Rezept ergibt ca. 24 Stück.

Das sind die Zutaten:

1'250 g Mehl
225 g Zucker
20 g Salz
100 g Hefe
100 g Butter
5 Eier
450-500 g Milch
30 g Zimt
500 g Butterplatte
(Details siehe unten)
50 g geschmolzene Butter
1 Eigelb
30 g Zitronensaft
100 g Puderzucker

So wirds gemacht:

Teig zubereiten: Das Mehl, 125 g Zucker, Salz, Hefe, 100 g Butter und Eier in eine Schüssel geben und kneten. Optimal verwenden Sie dafür eine Teigknetmaschine bzw. einen Handmixer. Natürlich können Sie den Teig auch per Hand kneten. Geben Sie die Milch während des Knetvorgangs etappenweise hinzu. Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel, sobald er genügend durchgeknetet ist.

Teig ausrollen: Rollen Sie den Teig mit einem Wallholz aus. Reiben Sie den Teig mit genügend Mehl ein, sodass er beim Ausrollen nicht kleben bleibt. Der Teig sollte nach dem Ausrollen ungefähr so gross wie ein Backblech sein. Geben Sie ein bisschen Mehl auf ein Blech und legen den Teig darauf. Der Teig muss nun für ungefähr 30 Minuten im Tiefkühler ruhen. Zimt und 100 g Zucker in einer Schüssel mischen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der einen Hälfte die Butterplatte platzieren. Die Hälfte des Zimts und Zuckers auf der Butter verteilen und den Teig um die Butter zusammenschlagen. Den Teig auf der Seite und Oberfläche gut andrücken. Rollen Sie den Teig danach auf eine Dicke von ca. 8 mm aus. Das überschüssige Mehl anschliessend mit einem Pinsel wegputzen.

Teig falten: Nun folgen drei sogenannte «Touren»: Den Teig zu einem Drittel einschlagen und die andere Hälfte darauflegen. Denselben Vorgang zwei weitere Male wiederholen. Dafür jeweils die offenen Seiten nach innen falten. Der Teig muss zwischen den «Touren» während 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Legen Sie den Teig zum Schluss für eine Nacht in den Kühlschrank, damit er genügend reifen kann. Den Teig unbedingt in einen Plastiksack einwickeln.



Es empfiehlt sich, die Butterplatte bei einem Bäcker Ihres Vertrauens zu kaufen, da die Herstellung sehr aufwendig ist.

Teig füllen: Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Hand zusammendrücken. Den Teig nochmals ausrollen, sodass er ungefähr 8 mm dick ist. Er sollte eine Grösse von ca. 40 x 75 cm erreichen. Den Teig mit einem Pinsel vom restlichen Mehl befreien. Eine Seite mit **geschmolzener Butter** einreiben und mit dem Rest des Zimts und Zuckers bestreuen. Die andere Seite ebenfalls mit der geschmolzenen Butter einreiben. Den Teig danach falten und gut zusammendrücken. Für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Zimtschnecken formen: Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und der Breite nach in 1 cm dicke Stücke scheiden. Die Stücke zu Zimtschnecken formen, auf ein Blech legen, mit Plastik abdecken und für 30-40 Minuten gehen lassen. Anschliessend mit **Eigelb** bestreichen und für 8 bis 12 Minuten bei 210 Grad im Ofen backen.

Puderzuckerglasur: **Zitronensaft** und **Puderzucker** in einer Schüssel mischen. Sobald die Zimtschnecken ein wenig abgekühlt sind, können sie mit der Glasur eingestrichen und warm genossen werden.

Guten Appetit!