

Zimtschnecken aus dem Game of Thrones Kochbuch

Für ca. 12 Brötchen

Für den Teig:

200 ml Vollmilch

4 EL weiche Butter

ca. 480 g Mehl

50 g Zucker

2 Eier

1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Salz

etwas Öl

Für die Füllung:

1 Apfel, geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten

50 g Rosinen

20 g Pinienkerne gehackt

20 g gehackte Mandeln (im Originalrezept nicht enthalten)

150 g brauner Zucker

2 EL Zimt

4 EL Butter, geschmolzen

Wer eine Glasur mag:

120 g Puderzucker

4-5 EL Milch



So geht es:

Erhitzt die Milch und Butter in einem Topf. Kurz vor dem Siedepunkt gebt ihr sie in eine große Schüssel und lasst sie auf Körpertemperatur abkühlen. Gebt 120 g Mehl, Zucker, Eier, Hefe und Salz dazu. Nun gebt ihr das restliche Mehl dazu und knetet den Teig gut durch. Wenn der Teig glatt und geschmeidig ist, formt ihr in zu einer Kugel.

Diese gebt ihr in eine große und geölte Schüssel. Darin wendet ihr die Kugel bis sie mit Öl bedeckt ist. Verschließt die Schale mit Folie und deckt sie mit einem Küchentuch ab. An einem warmen Ort lasst ihr diese nun ca. eine Stunde stehen.

In dieser Zeit vermischt ihr Zucker, Zimt, Äpfel, Rosinen, Pinienkerne und Mandeln miteinander.

Ist der Teig aufgegangen, gebt ihr ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche und rollt ihn auf ca. 30 mal 40 cm aus.

Nun verteilt ihr die geschmolzene Butter auf dem Teig. Die Apfelzuckermischung wird ebenfalls auf dem Teig verteilt. Dann rollt ihr den Teig von der langen Seite zu einer engen Rolle zusammen.

Mit einem scharfen Messer schneidet ihr nun 2 cm breite Stücke. Diese legt ihr auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, so dass sich die Schnecken fast berühren.

Deckt wieder mit einem Küchentuch ab und lasst den Teig noch einmal 45 Minuten gehen.

Heizt den Ofen auf 180°C (Umluft) vor. Dann backt ihr die Schnecken für ca. 20 Minuten.

Lasst die Teilchen abkühlen und wer mag kann nach dem Auskühlen noch aus Puderzucker und Milch einen Zuckerguss für darüber machen. Dazu verrührt ihr die beiden Zutaten einfach nur gründlich miteinander.