

TILMANS PREISGEKRÖNTE ZIMTSCHNECKEN

GEWINNER DER WEGEWERK ZIMTSCHNECKEN-CHALLENGE 2018



ZUTATEN

Teig:

- 600g Weizenmehl der Type 550
- 360-400g Milch mit 3,5%/3,8%
- 50g Ei (oder einfach 1 Ei)
- 60g Zucker
- 60g weiche Butter
- 12g Salz
- 1 Vanilleschote (Mark), oder Fertig-Vanilleschotenmark
- 1,5g Frischhefe
oder 1g Frischhefe und 1 TL Anstellgut vom Sauerteig

Füllung:

- 250g weiche Butter
- 200g Zucker
- 5g Zimt
- 1 Prise Salz

Läuterzucker:

- 50g Zucker
- 50g Wasser

Zum Backen:

- 1 Backofen
- Tiefes Backblech
- 1 Packung Mandelblättchen
- 1 EL weiche Butter zum Einfetten des Blechs
- 1 EL zerlassene Butter zum Bestreichen der Schnecken
- Zimtzucker zum Einstreuen

Zubereitung:

Milch, Ei, Zucker, Hefe, ggf. Anstellgut, Mark der Vanilleschote, Mehl und Salz zu einem Teig vermengen. Die Butter kommt später hinzu. Wenn Ihr zuerst die flüssigen Zutaten und anschließend das Mehl in die Schüssel geht, lassen sich die Zutaten besser vermengen. Das Salz sollte nicht direkt mit der Hefe in Berührung kommen, da das deren Aktivität einschränken kann. Bei mir kommt das Salz immer zum Schluss auf das Mehl. Beides vermenge ich etwas miteinander. Bei der Zugabe der Milch müsst Ihr etwas probieren. Das hängt u.a. davon ab, wie groß das Ei ist und wie viel Flüssigkeit das Mehl aufnehmen kann. Festere Teige sind außerdem leichter zu bearbeiten. Verwendet zu Beginn lieber etwas weniger Flüssigkeit und gebt ggf. beim Kneten weitere hinzu. Auf keinen Fall solltet Ihr später noch Mehl hinzugeben, wenn der Teig zu weich geraten sollte. Alle Zutaten stehen in einem bestimmten Verhältnis zur Menge des Mehls: Zucker und Butter 10%, das Salz bei 2%, etc. Verändert Ihr die Menge des Mehls, müsst Ihr die Menge der übrigen Zutaten anpassen.

Habt Ihr die Zutaten vermengt, könnt Ihr den Teig kneten - entweder mit der Hand oder in der Maschine. Bei weichen Teigen dauert das in der Regel etwas länger, ebenso beim Kneten mit der Hand. Beim Kneten mit der Hand plant ruhig 20 Minuten Knetzeit ein. Dafür kommt Ihr dabei in den Genuss des sinnlichen Erlebnisses und spürt, wie sich der Teig entwickelt. Der sollte zum Ende der Knetzeit den Fenstertest bestehen. Dafür feuchtet Ihr euch die Hände etwas an und zieht etwas Teig auseinander. Der Teig sollte sich so dünn ausziehen lassen, dass man fast durchsehen kann (Fenster!) ohne, dass er dabei reißt. Ist das der Fall, haben sich die Klebereiweiße (Gluten) schön mit Flüssigkeit vollgesogen. Der Teig kann die bei der Vergärung entstehenden Gase besser halten und wird lockere und fluffiger. Etwa zur Hälfte der Knetzeit gebt Ihr die weiche Butter in den Teig und knetet sie mit ein.

Den Teig stellt Ihr jetzt abgedeckt zur Seite. Nach ca. 6-8h solltet Ihr den Teig dehnen und falten. Bei weicheren Teigen könnt Ihr diesen dazu in der Schüssel belassen. Macht eure Hände mit etwas Wasser nass, damit der Teig nicht so klebt. Dann geht Ihr mit der Hand an einer Seite unter den Teig, haltet ihn mit dem Daumen fest, zieht ihn nach oben weit über den Schüsselrand und legt ihn auf der gegenüberliegenden Seite ab. Das macht Ihr einmal rundherum. Dabei dürftet Ihr bemerken, dass der Teig kompakter wird und eine festere Struktur aufweist. Wenn nicht, drücke ich die Daumen, dass es trotzdem gut weiter geht. ;)

Jetzt könnt Ihr auch schon die Füllung vorbereiten. Dazu verknetet Ihr Butter, Zimt und die Prise Salz von Hand miteinander und lasst das Ganze bei Raumtemperatur streichfähig werden.

Nach weiteren 6h müsst Ihr den Teig gleichmäßig ausrollen. Je dünner, desto besser, auf ca. 40x80cm. Darauf verteilt Ihr die Füllung gleichmäßig. Nun rollt Ihr den Teig von der langen Seite ein. Nehmt dazu ruhig eine Teigkarte oder ein dünnes Brett zu Hilfe - so gelingt euch das Ausrollen gleichmäßiger. Den vor euch liegenden Teigstrang zerteilt Ihr mit einem scharfen Messer in gleich große Stücke. Wie viele, hängt ein bisschen davon ab, wie groß eure Backform ist. Bei mir passen 20 Stück (5x4) ziemlich gut. Das läuft bei 80cm auf einen Schnitt alle 4cm hinaus.

Das Blech mit den eingelegten Schnecken lasst Ihr jetzt 8-12h bei Raumtemperatur stehen. Dann haben sich die Zimtschnecken ordentlich aneinandergeschmiegt und füllen die Form komplett aus. Bevor Ihr das Blech in den auf 180°C vorgeheizten Ofen stellt (ohne Umluft, Ober- und Unterhitze, bzw. was halt geht), streicht Ihr sie mit der zerlassenen Butter ein und streut Zimtzucker darüber.

Die Backzeit beträgt ca. 25-30 Minuten. Wenn Ihr sie aus dem Ofen geholt habt, könnt Ihr sie mit dem Läuterzucker einstreichen. Den bereite ich in der Regel vor, wenn die Schnecken im Ofen sind. Wasser und Zucker werden kurz aufgekocht (103°C) und können abkühlen. Auf den Läuterzucker könnt Ihr auch verzichten, wenn euch das schon genug Süße ist. Der Läuterzucker macht die Schnecken aber noch etwas saftiger. Eine Alternative ist Aprikotieren: Aprikosenmarmelade erwärmen, glatt streichen und die Schnecken damit einpinseln.

Warm schmecken die Schnecken am besten.

Guten Appetit! :)