



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/1.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Birnen-Zimt Schnecken ... eine kleine Sünde (ca. 4 Portionen/ ca. 12 Stück)

Zutaten

100 Gramm Butter, 500 Milliliter Milch, 1 Teelöffel Vanilleextrakt, 1 Packung frische Hefe (42 g), 700 Gramm Weizenmehl, 1/2 Teelöffel Salz, 4 große Birnen, 2-3 Esslöffel Rohrzucker, 1 Teelöffel Zimt, 1 Ei, wenig Butter (um die Form einzufetten) **Für das Frosting :**
100 Gramm Frischkäse, 80 Gramm Puderzucker, 1 Teelöffel Vanillezucker

Zubereitung

- Milch und Butter in einer kleinen Pfanne leicht erwärmen (handwarm), bis die ganze Butter geschmolzen ist
- Vanilleextrakt vorsichtig einrühren
- Hefe in eine großen Schüssel zerbröseln. Die lauwarml Milch langsam darüber gießen.
- Umrühren, bis die ganze Hefe gut aufgelöst ist
- Mehl langsam und portionenweise hinzufügen, ebenso das Salz und die Teigmasse weiter rühren
- Rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht
- Der Teig ist gut, wenn man ihn gut von der Schüssel lösen kann (allenfalls noch etwas mehr Mehl hinzufügen)
- Wenig Mehl über den Teig sieben und die Schüssel mit einem nassen Tuch abdecken
- 1 Stunde ruhen lassen. **HEFETEIG braucht immer RUHE**
- Ofen auf 220° vorheizen. Eine Ofenform mit etwas Butter einfetten.
- Teig auf etwas Mehl etwa 2cm dick gleichmäßig ausrollen
- Zucker und Zimt gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen.
- Birnen schälen und raspeln. Über dem Teig verteilen
- Teig einrollen und mit verquirltem Ei bestreichen
- Teig in etwa 7cm dicke Scheiben schneiden und in die gebutterte Form einfüllen
- Noch ein paar Minuten den Teig ruhen lassen zum entspannen
- Schnecken rund 25 Minuten auf der untersten Rille backen.
- In der Backzeit das Frosting herstellen. Alle Zutaten zusammen mit dem Schneebesen verrühren
- Frosting über die noch warmen Schnecken streichen

