

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 2. März 2017**



**Rezept von Eveline Wild**

**Zimtschnecken mit echter Vanillesauce**

**1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig**



---

Für den Hefeteig: 500 g glattes Mehl, 90 g Zucker, 90 g sehr weiche Butter, 30 g Hefe, 6 g Salz, 1 Eidotter, 1 Ei, 200 g Milch, 15 g Rum, Vanille, geriebene Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelt).

Für die Vanillesauce: 250 g Milch, 250 g Obers, 120 g Zucker, 6 Eidotter, Prise Salz, 1 Vanilleschoten (Mark ausgekratzt)

Außerdem: Mehl zum Arbeiten, 150 g flüssige Butter, Kristallzucker und gemahlener Zimt (gemischt), Rumrosinen und/oder gehackte Mandeln.

Zum Garnieren: Melisse oder Minze, ev. einige rote Ribiseln.

### **Zubereitung:**

Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen. Mehl, Salz, Zucker, Eier, Aromaten, aufgelöste Hefe und Milch verrühren. Die Butter zu Schluss zugeben. In 5 bis 10 Minuten zu einem Teig verkneten, zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) rasten lassen. Um eine besonders feine Krume zu bekommen, den Teig mindestens ein Mal zusammenschlagen. Das heißt, wenn der schon schön aufgegangen ist, das ganze Volumen herauskneten und abermals kurz rasten lassen. Anschließend ausrollen, mit der flüssigen Butter bestreichen und reichlich mit Zimtzucker bestreuen. Die Rumrosinen und die Mandeln darauf verteilen. Den Teig einrollen und in etwa 3 cm breite Stücke schneiden. Aufgestellt nebeneinander in eine ausgebutterte Backform stellen und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Mit etwas Butter bestreichen und im Rohr bei 160 °C Heißluft 30 bis 40 Minuten backen, danach auskühlen lassen.

Für die Vanillesauce die Eidotter mit etwa zwei Drittel des Zuckers verrühren. Den Rest des Zuckers mit Obers, Milch, Salz, Vanillemark und der Vanilleschote in einem Topf erhitzen. Einen Teil der heißen Milchemischung zu der Dottermasse gießen, gut verrühren und in den Topf zurückgießen. Unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. (Wichtig: Nicht kochen, da sonst das Eiweiß ausflockt!) Vanilleschote entfernen. Die Sauce bei 85 °C sofort in ein anderes Gefäß umfüllen.

Vanillesauce in tiefe Teller füllen, die Zimtschnecken hineinsetzen und mit Ribiseln und Minze dekoriert servieren.