

Ein Scheibchen... und dann noch eins...

Zimtschnecken-Kuchen aus Kartoffel-Hefeteig

für die 24-cm-Springform

400 g Mehl (Weizen Type 550 oder
Dinkel Type 630)
1/2 TL Salz
100 g gekochte Kartoffeln
50 g Butter
175 ml Milch
75 g Zucker
15 g Hefe
1 Ei

Für die Füllung:

125 g sehr weiche Butter
150 g Zucker
2 TL Zimt

Und so geht's:

Mehl und Salz in einer großen Rührschüssel mischen. Die Kartoffeln fein reiben oder durch eine Kartoffelpresse drücken und zum Mehl geben.

Die Butter langsam in einem kleinen Topf zerlassen, dann von der Herdplatte ziehen und die Milch dazu gießen. Zucker einrühren und alles handwarm abkühlen lassen. Dann die Hefe hineinbröckeln und auflösen.

Die Hefemilch und das Ei zum Mehl geben und alles etwa 10 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf 1 EL Mehl zufügen. Die Schüssel abdecken und den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Unterdessen die weiche Butter mit Zucker und Zimt verrühren.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Seiten leicht einfetten. Für das Aufrollen der Zimtschnecke ist es am einfachsten, den Springformrand erst am Ende aufzusetzen.



© Lüneburger Heide



Den Teig aus der Schüssel nehmen und je nach Größe der Arbeitsfläche halbieren. Eine Teighälfte auf der gut bemehlten Fläche zu einem ca. 30 x 40 cm großen Rechteck ausrollen. Die Hälfte der Buttermischung gleichmäßig darauf verstreichen, inklusive der Ränder. Den Teig in ca. 4 cm breite Streifen schneiden.

Einen Teigstreifen sehr locker zu einer Rose rollen und mit der Schnittfläche nach oben mittig in die Springform setzen. Nun Streifen für Streifen um die Rose herumwickeln, sodass am Ende ein großer Kringel entsteht. Wenn die erste Teighälfte aufgebraucht ist, mit der zweiten Hälfte ebenso verfahren.

Den Rand der Springform aufsetzen und einrasten lassen. Die Form abdecken und den Kuchen 30 Minuten gehen lassen.

Feines Hefengebäck wird superlocker mit folgendem Trick: Den Zimtschnecken-Kuchen nach der 2. Gehzeit in den Backofen stellen, diesen auf 50 °C Ober-/Unterhitze stellen und den Kuchen darin weitere 30 Minuten gehen lassen. Dann auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) hochschalten, der Kuchen bleibt währenddessen im Ofen.

Den Zimtschnecken-Kuchen 45 - 50 Minuten backen, am Ende eine Stäbchenprobe durchführen.

Herausnehmen und lauwarm oder komplett abkühlen lassen.

www.lueneburger-heide.de/26774