

# Zwetschgen Zimtschnecken - Konditorrezept by Daninas Dad

Unvergleichlich im Geschmack: fruchtig, saftig, fluffig!



## Zutaten feiner Germteig

450 g Mehl  
70 g Feinkristallzucker  
7 g Trockenhefe (entspricht 21 g frische Hefe)  
80 g Butter (zimmerwarm)  
2 Eigelb (zimmerwarm)  
250 ml Milch  
3 cl Rum  
eine Prise Salz  
Abrieb einer Zitronenschale

## Zutaten Zitronenglasur

100 g Staubzucker  
2 Esslöffel frisch gepressten Zitronensaft

## Sonstige Zutaten

ca. 700 g Zwetschgen  
ca. 2 Esslöffel Feinkristallzucker  
Zimt nach Belieben  
etwas Butter für die Form

## Zubereitung Hefeteig mit Trockenhefe



*Tipp: Entscheidend für das **Gelingen des Hefeteigs** ist, dass die Küche während seiner Zubereitung warm und zugfrei ist, alle Zutaten möglichst dieselbe Temperatur haben (zimmerwarm), die Milch keinesfalls zu heiß erwärmt wird, der Teig fest abgeschlagen wird und die Hefe mehrmals ausreichend Zeit "zum Gehen" hat.*

*Hinweis: Laut Packungstext muss mit **Trockenhefe** kein Dampf gemacht werden, aber wer mich kennt: Ich mache es immer!*

Und los geht's:

**450 g Mehl** auf eine Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde formen. **70 g Feinkristallzucker** und **eine Packung Trockenhefe** sowie **drei Esslöffel von der leicht angewärmten Milch** auf die Hefe geben. Alle Zutaten mit etwas Mehl bedecken, dann die Hefe ca. 30 Minuten zu einem **Dampfl reifen** lassen.



Ist das Hefe-Dampfl schön aufgegangen, die restlichen Zutaten begeben (**80 g klein geschnittene Butter, 2 Dotter, Zitronenabrieb, eine Prise Salz, Milch und Rum**), dann mit den Händen - unter Zuhilfenahme einer **Teigkarte** - alles zu einem Teig verkneten.



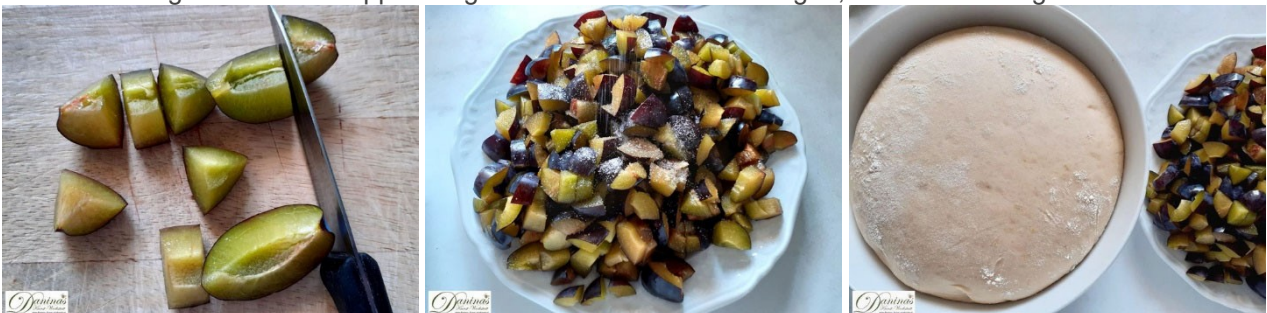
Der Hefeteig muss fest abgeschlagen werden, das heißt mit dem Handballen nach vorne schieben und dann wieder zurückziehen, am besten **10 Minuten lang** bzw. solange, bis der Teig elastisch und glänzend ist (und nicht mehr klebrig).



Den fertigen Hefeteig in eine bemehlte Schüssel setzen, noch etwas Mehl darauf geben, dann mit einem Tuch abdecken und mindestens **60 Minuten** an einen warmen Ort gehen lassen.



In der Zwischenzeit werden die **Zwetschgen** gewaschen, entkernt und in kleine Stücke geschnitten. Falls die Zwetschgen **recht sauer** sind, benötigenfalls noch **einen Esslöffel Zucker** darüber streuen. Ist der Hefeteig mindestens doppelt so groß wie nach dem Abschlagen, kann es weiter gehen ...



Den Hefeteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche heben und **rechteckig ausrollen** (auf ca. 50 x 25 cm).



**Zwei Esslöffel Kristallzucker, Zimt** nach Belieben und die **Zwetschgen** auf dem Teig verteilen. Dann den Teig auf der langen Seite vorsichtig zu einer Rolle drehen.



Die Hefeteigrolle mit einem scharfen Messer in der Mitte durchschneiden, die beiden Hälften nochmals mittig teilen und dann alle Teile noch zwei Mal durchschneiden, so dass insgesamt **12 gleich große Stücke** entstehen. Die Schnecken in eine - üppig mit Butter gefettete - Form legen und ein letztes Mal abgedeckt **15 Minuten** rasten lassen.

In der Zwischenzeit das Backrohr auf **180 Grad (Ober-/Unterhitze)** vorheizen!



Die Schnecken mit **Eiweiß** bestreichen, in die Zwischenräume noch kleine **Butterflocken** verteilen, dann ab ins Rohr, auf **unterer Schiene**, für ca. **25 bis 30 Minuten** bis die Hefeschnecken **goldbraun** gebacken sind.



## Zubereitung Zitronenglasur

Für den Zuckerguss **100 g gesiebten Puderzucker** mit ca. **zwei Esslöffel Zitronensaft** gut verrühren.



Wenn die Zwetschenschnecken **vollständig ausgekühlt** sind, die Zitronenglasur darauf verteilen.

Fertig!