



## **Blaubeer-Zimtschnecken mit Sahneguss** von Cynthia Barcomi

### **Zutaten (für 8 große Rolls – 25 cm Rundform):**

#### Hefeteig

500 g Mehl  
7 g Trockenhefe (ein Päckchen)  
25g Zucker  
1 TL Salz  
250 ml lauwarme Milch  
1 Ei  
70 g weiche Butter in Stückchen

#### Blaubeer-Füllung

250 g Blaubeeren  
50 g Zucker  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Speisestärke + 1 EL kaltes Wasser  
Optional: 1–2 TL feiner Hartweizengrieß, für perfekte Stabilität

#### Zimtfüllung

60 g weiche Butter  
40 g Zucker  
2 TL Zimt

#### Sahneguss

100g Schlagsahne

#### Glasur

125g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft



### **Zubereitung:**

Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen. Milch, Ei und Butter zugeben. 4 Minuten verkneten, bis der Teig glatt, weich und elastisch ist. Abgedeckt 60 bis 90 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat oder über Nacht im Kühlschrank kalt gehen lassen.

Anschließend das Blaubeerkompott kochen: Blaubeeren, Zucker und Zitronensaft in einem kleinen Topf 2 bis 3 Minuten erhitzen, bis der Saft austritt. Speisestärke mit Wasser verrühren und einrühren. 30 Sekunden kochen, bis das Kompott glänzend und dick ist. Vollständig abkühlen lassen. Optional: 1-2 TL feinen Grieß einrühren (macht die Füllung extrem stabil).

Eine 25er Backform leicht einbuttern und mit Backpapier auslegen. Den Teig auf 40 cm Breite × 28 cm Länge ausrollen. Weiche Butter mit Zucker und Zimt vermengen und auf den Teig verteilen. Das Blaubeerkompott gleichmäßig darauf verteilen.

Den Teig straff von der langen Seite her aufrollen. Mit Zahnseide oder einem scharfen Messer in 8 gleich große Stücke schneiden und in die Backform setzen. Abgedeckt 45 Minuten gehen lassen, bis die Rolls sichtbar aufgegangen sind.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft oder Ober-/Unterhitze vorheizen.

Direkt vor dem Backen die Sahne um die Schnecken herum gießen (nicht oben drauf). 30 bis 35 Minuten backen. Nach 20 Minuten ggf. mit Backpapier abdecken, falls sie zu stark bräunen. Nach dem Backen 10 Minuten ruhen lassen, damit die Sahne sich setzt.

Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft aufschlagen und über die Schnecken geben.