



XXL-Zimtschnecke von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Backform 23cm Ø):

Teig

100 g Karotten, geschält und grob gerieben
500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
50g Zucker
3/4 TL Salz oder Vanille Salz
1 TL Zimt
1/2 TL Muskat
50 g Olivenöl
1 TL Vanille-Extrakt
250 ml Milch oder Hafermilch

Füllung

100 g brauner Zucker
75 g Butter oder Margarine, weich
2 TL Zimt
1/2 TL Muskat
Eine Prise Salz
60 g Rosinen
60 g Walnüsse, gehackt

Glasur

200 g Puderzucker, gesiebt
2 EL Milch oder Hafermilch
100 g Frischkäse, klassisch oder auf pflanzlicher Basis
1 TL Vanille Extrakt

Zubereitung:

In einer großen Schüssel Karotten, Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Gewürze vermengen. In einem Messbecher Vanille-Extrakt mit Olivenöl und Milch (oder Hafermilch) mischen. Die Milch-Mischung zur Mehl-Mischung geben und den Teig mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät vier Minuten lang kneten. Dann den Teig zu einer Kugel formen und in eine leicht eingeölte Schüssel legen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Alternativ kann der Teig über Nacht im Kühlschrank kalt gehen. In diesem Fall den Teig vor der Weiterverarbeitung zehn Minuten auf der Arbeitsfläche temperieren lassen.

Die Backform leicht einfetten. Für die Füllung braunen Zucker, Butter und Gewürze mischen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 45 x 35 cm) ausrollen. Den Teig mit der Füllung bestreichen und mit den Rosinen und Walnüssen besprenkeln.



Dann in fünf lange Streifen schneiden. Zum Aufrollen mit einem Streifen beginnen und ihn von der kürzeren Seite her eng aufrollen. Die Rolle an das Ende des nächsten Streifens legen und weiter aufrollen, bis alle Streifen verarbeitet sind. Die Schnecke auf der Schnittseite in die Backform legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmal 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 170 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen. Die Schnecke für 40 bis 43 Minuten backen. Nach 30 Minuten nach der Farbe schauen und eventuell mit Backpapier abdecken.

Die Schnecke aus dem Ofen nehmen und auf ein Gitter stellen. Nach fünf Minuten aus der Form nehmen und 20 Minuten abkühlen lassen. Die Zutaten für die Glasur verrühren und über die Schnecke träufeln.