



Schoko Zimtschnecke

Zubereitet mit: Langnese

ca. 75 min | normal

Zutaten

für 12 Portionen

Füllung

- 50 g Margarine
- 100 g brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- 40 g getrocknete Cranberries

Topping

- 12 Kugeln Cremissimo Schokolade
- 1 EL getrocknete Cranberries

Teig

- 350 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 4 TL Backpulver
- 1 Prise Jodsalz
- 55 g kalte Butter
- 175 ml Milch 1,5% Fett

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1238 kJ
Energie (Kilokalorien):	296 kcal
Fett:	10 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,5 g
Kohlenhydrate:	45 g
davon Zucker:	22 g
Ballaststoffe:	1,9 g
Eiweiß:	4,6 g
Salz:	0,36 g

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° C vorheizen und die Mulden einer 12er-Muffinform einfetten.
2. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Die kalte Butter in Stückchen

schneiden, zusammen mit der Milch dazu geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

3. Nun die Margarine mit dem braunen Zucker und Zimt für die Füllung vermischen.

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche gut durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen – etwa 1cm dick und 12 cm breit. Die Zimtmischung auf dem Teig verteilen und Cranberrys darüber streuen (bis auf 1 EL für die Deko).

5. Den Teig von der langen Seite aufrollen, in 12 gleich dicke Scheiben schneiden und mit der Schnittseite nach oben in die vorbereitete Muffinform legen.

6. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

7. Die Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen und vorsichtig eine Mulde in die Mitte drücken (z. B. mit einem Löffel oder einem Schnapsglas). Dabei darauf achten, nicht zu stark zu drücken, so dass kein Loch im Boden entsteht. Danach die einzelnen Zimtschnecken vorsichtig aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

8. Je eine kleine Kugel Cremissimo Schokolade in die Mulde setzen, mit den übrigen Cranberries bestreuen und servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 25 min Kühlzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns