



Kürbis-Zimtschnecken

mit Pumpkin Spice Butter

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst das Kürbispüree vorbereiten. Hokkaido halbieren, die Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 15-20 Minuten

backen. Masse pürieren und portioniert einfrieren oder direkt weiterverarbeiten.

Für den Teig Milch erwärmen, mit Hefe und Zucker mischen. Kurz ruhen lassen. Mehl, Kürbispüree, Butter, Salz, Ei und Pumpkin Spice hinzugeben und alles gut verkneten. Den Teig mit Butter einreiben und abgedeckt in einer großen Schüssel 90 Minuten gehen lassen.

Derweil die Pumpkin Spice Butter anrühren. Kürbispüree, weiche Butter, Zucker, Pumpkin Spice und Zimt gut verrühren bis alles cremig ist.

Den Teig auf ein großes Rechteck ausrollen, ca. 2-3 mm dick. Die Kürbisbutter auf dem Teig gleichmäßig verteilen und den Teig der Länge nach einrollen. Mit einem Bindfaden in 12 gleichgroße Schnecken teilen und in eine Ofenform geben. 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch verquirlen und die Schnecken einpinseln.

Die Schnecken im Backofen bei 160 °C 30 Minuten backen, auf 180 °C hochstellen und weitere 10 Minuten goldbraun backen.

Frischkäse, Milch, Puderzucker und Pumpkin Spice verrühren. Auf den noch lauwarmen Schnecken verteilen.

Hinweis: Anstelle Pumpkin Spice kann natürlich auch nur Zimt verwendet werden.

Einkaufsliste

Ofenform: ca. 30x20

Hefeteig:

180 ml lauwarme Milch (ich nutze Hafermilch)

100 g Zucker

1 Pck. Trockenhefe oder 25 g Frischhefe

550 g Mehl

300 g Kürbispüree

100 g + 1 TL weiche Butter

1 Msp. Salz

1 Ei

1 TL Pumpkin Spice

1 Eigelb

1 EL Milch

Pumpkin Spice Butter:

150 g Kürbispüree

100 g weiche Butter

100 g Zucker

2 EL Pumpkin Spice

1 EL Zimt

Für das Frosting:

100 g Frischkäse

100 g Puderzucker

1 TL Pumpkin Spice

20 ml Milch

Kürbispüree:

1 Hokkaido

Pumpkin Spice Gewürz:

3 EL gemahlene Zimt

1 EL gemahlene Ingwer

1 TL gemahlene Muskatblüte

1 TL gemahlene Muskatnuss

1/2 TL gemahlene Vanille

1 Msp. gemahlene Nelken

1/2 TL gemahlene Piment

