



OUTDOORKÜCHE

Haus der Nachhaltigkeit

Zimtschnecken im Dutch Oven

Für die Füllung:

- 125 g geschmolzene Butter
- 1 Ei Zimt
- 1 Tasse brauner Zucker
- 3 Ei Kakaopulver
- 1 Päckchen gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 1 Schuss Rum

Alle Zutaten miteinander verrühren.

Für den Teig:

- 500g Mehl
- 1 Würfel Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe, dann entfällt das auflösen mit Milch und Zucker)
- 1/4 l Milch
- 90 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Prise Salz

Die Hefe und den Zucker in einer Tasse warmer Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung formen und die aufgelöste Hefe hinzufügen. Von den Rändern die Hefe unterarbeiten und die restliche Milch zugeben, bis ein Vorteig entsteht, der 10 Min gehen soll. Dann die restlichen Zutaten zugeben.

Falls Trockenhefe verwendet wird, Hefe mit dem Mehl vermischen und die restlichen Zutaten unterrühren.



Jetzt den Teig gut durcharbeiten, bis er sich von der Schüssel löst und fest und geschmeidig ist. Den Teig eine Stunde gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

Jetzt den Teig flach ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Anschließend aufrollen und ca. 5 cm dicke Scheiben abschneiden, die aufrecht nebeneinander in den gefetteten Dutch-Oven gesetzt werden.

Dort muss der Teig nochmals gehen bis er doppelt so hoch ist.

Die Zimtschnecken mit wenig Hitze von unten und viel Hitze von oben ca. 30 -40 Min. goldgelb backen.

Wenn der Dutch-Oven mit Backpapier ausgelegt ist, an dem die Seiten überstehen, können die Zimtschnecken gut entnommen werden.

TIPP: ein Kuchenrost schützt vor anbrennen!

Dazu ein Lagerfeuerkaffee - einfach köstlich!