Monika Nagls Rezept: Zimtschneckenkuchen

Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform (25 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten.

Zucker-Zimt-Füllung:

1. Die Butter in einem Topf auf niedriger Hitze schmelzen lassen.
2. Sobald er vollständig geschmolzen ist, vom Herd ziehen und den Zucker, Zimt und das Mehl hinzufügen. Alles zusammen glattrühren. Darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.
3. Den Topf zur vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Rührteig:

1. Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz 2-3 Minuten aufschlagen.
2. Die Eier nacheinander dazugeben und jeweils für eine halbe Minute einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und hineinsieben. Die Milch dazugeben und alles zusammen nur ganz kurz verrühren, bis gerade so ein glatter Teig entstanden ist. Diesen in die vorbereitete Springform füllen und glattstreichen.
3. Die Zucker-Zimt-Füllung vollständig auf dem Kuchen verteilen und in kreisenden Bewegungen unter den Teig heben.
4. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für etwa 40 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist. Stäbchenprobe!

Topping:

1. Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen.
2. Mascarpone glatt rühren, zur Sahne geben und miteinander verrühren. Die Creme auf dem Kuchen verteilen.

Zutaten

Rührkuchen:

- 130 g GOLDSTEIG Butter, weich
- 140 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 400 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 350 g Milch, zimmerwarm

Zucker-Zimt Füllung:

- 90 g Butter, geschmolzen
- 100 g brauner Zucker
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 10 g Mehl

Topping:

- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Sahne
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Zimt