

# Zimtschnecken mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Für 32 Zimtschnecken mit Eierlikör

Für den Teig der Zimtschnecken:

500 g Weizenmehl Type 550

75 g Zucker

1/4 Würfel frische Hefe

210 ml Milch

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Ei

75 g kalte Butter in kleinen Würfeln

5 g Salz

Für die Füllung der Zimtschnecken:

80 g weiche Butter

70 g brauner Zucker

2 TL Zimt

100 g Marzipan (aus dem Kühlschrank)

2-3 Äpfel

Für den Eierlikör-Guss:

150 g Puderzucker

5-6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitungszeit: 45 Min.

Wartezeit: 5,5 Std.

Backen: ca. 30 Min.

## Zubereitung

Mehl, Zucker, Hefe, Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Ei in einer Küchenmaschine mit Knethaken etwa 10 Min. bei langsamer Geschwindigkeit verkneten. Danach 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit weiter kneten. Dabei gegen Ende der Zeit Butter und Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten lassen. Den Teig in einer leicht geölten Schüssel zugedeckt etwa 4 Stunden aufgehen lassen.

Für die Füllung der Zimtschnecken die Butter mit dem Zucker und dem Zimt verkneten. Das Marzipan fein raspeln, die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls raspeln.

Den Teig für die Zimtschnecken vierteln und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu 4 Rechtecken von ca. 12 x 25 cm ausrollen. Mit der Zimtbutter bestreichen, mit dem Marzipan und den Äpfeln gleichmäßig bestreuen. Über die kurzen Seiten einrollen und in Scheiben bzw. Schnecken schneiden. Die Zimtschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt nochmals ca. 1,5 Stunden aufgehen lassen.



[Link zum Rezept: Zimtschnecken mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (4/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

## Zimtschnecken mit Verpoorten Original Eierlikör

Die Zimtschnecken im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze 25-30 Min. backen, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für den Eierlikör-Guss der Zimtschnecken den Puderzucker mit dem Eierlikör glattrühren und die Zimtschnecken hiermit einstreichen und trocknen lassen.

[Link zum Rezept: Zimtschnecken mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (4/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)