## Zivntschnecken mit Pumpkin Spice



## FÜR EIN BLECH:

480ml Milch
115g Butter (geschmolzen)
100g Zucker
1 Packet Trockenhefe
625g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Füllung:
160g brauner Zucker
170g Butter (weich)
2 TL Pumpkin Spice Gewürz
(alternativ Lebkuchengewürz)

Glasur: 250g Puderzucker ca. 200-250ml Kaffee 4TL Milch

## REZEPT:

Für den Teig zunächst die Milch erwärmen und gemeinsam mit der weichen Butter und dem Zucker verrühren. Die Teigmischung sollte eine Temperatur von 37 Grad haben. Dann die Trockenhefe hinzugeben und kurz für eine Minute Zeit geben, sodass die Hefe sich setzen kann.

Von dem Mehl 500g unterrühren und den Teig verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Schüssel mit dem Teig abdecken und für eine Stunde gehen lassen.

Der Teig sollte nach der Stunde ca. auf die doppelte Größe angewachsen sein.

Anschließend das restliche Mehl, sowie das Backpulver und Salz zum Teig hinzugeben und alles noch einmal kräftig durchkneten.

Den Teig auf einer mit Mehlbestreuten Fläche zu einem Rechteck ausrollen, sodass der Teig ca. noch 1cm dick ist.

Für die Füllung die Butter erwärmen und mit dem Zucker und dem Pumpkin Spice Gewürz verrühren. Die Füllung gleichmäßig auf den Teig streichen und den Teig längs zusammenrollen, sodass die Kante unten ist. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigrolle in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Die Schnecken eng nebeneinander auf das Backblech legen. Das Backblech abdecken und die Schnecken noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Schnecken für ca. 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Glasur vorbereiten. Dafür den Puderzucker mit dem warmen Kaffee vermischen und mit der Milch etwas abkühlen. Sobald die Schnecken aus dem Ofen kommen die Glasur über die Schnecken verteilen, sodass die Glasur einziehen kann. Am besten die Schnecken warm genießen.

Guten Appetit.