

Zimtschnecken Blechkuchen



Rührteig: für Form 25x35 cm

2 Eier

75 weiche Butter

420g Mehl

1 Paket Backpulver & 1 Paket Vanillezucker

150g Zucker

350ml Milch (Zimmertemperatur)

Prise Salz

Aus all den Zutaten einen geschmeidigen Rührteig zaubern.

Eine Form mit Backpapier auslegen und den Teig darauf geben.

Für die Zimtfüllung:

120 g flüssige warme Butter

100 g brauner (weißer geht aber auch) Zucker

1 EL Mehl

1 gehäufte EL Zimt

Mixen. Auf den Teig geben und mit einer Gabel unterheben.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 25 Minuten backen.

Ein wenig abkühlen lassen und auf den noch warmen Kuchen das folgende Frosting geben.

Frosting, einfach mixen:

60 g Butter Raumtemperatur

120 g Frischkäse Doppelrahmstufe, Raumtemperatur

100 g gesiebter Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

Form 30x40 cm

3 Eier

100 g Butter

500 g Mehl

dto.

200 g Zucker

450 ml Milch

dto.