

Kwincys Kürbis-Zimtschnecken



ZUTATEN für den Teig:

- ½ Tasse Milch
- ¼ Tasse Butter (weich)
- ¼ Tasse brauner Zucker
- 2 Esslöffel Wasser
- ½ Esslöffel Hefe
- 3 Tassen Vollkornmehl
- 1 Tasse pürierter Kürbis

ZUTATEN für den Belag:

- Etwas geschmolzene Butter
- 2 Esslöffel Zimt
- ¼ Tasse brauner Zucker

ZUTATEN für die Deko:

- ½ Esslöffel Wasser
- ½ Tasse Puderzucker
- 3 Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe
- Weißer und schwarzer Fondant
- Schokolade-Keks-Stangen

ZUBEREITUNG:

- Einen kleinen Topf auf mittlerer Hitze stellen und die Milch, Butter und den braunen Zucker darin zu einer gleichmäßigen Masse schmelzen.
- In einer separaten Schüssel die Hefe in 2 Teelöffel Wasser auflösen und in die warme Buttermischung geben.
- In einer großen Schüssel das Mehl, den pürierten Kürbis und die warme Buttermasse verkneten und mit einer Plastikfolie abdecken. 90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Den Teig ordentlich kneten und auf 0,5 cm ausrollen. Geschmolzene Butter auf dem Teig verteilen und mit Zimt und braunem Zucker bestreuen, aufrollen und in sechs Scheiben schneiden.
- Die kleinen Schnecken 25 Minuten bei 190 Grad backen, bis sie goldbraun sind.
- Puderzucker, etwas Wasser und gelbe Lebensmittelfarbe verrühren und über die Zimtschnecke gießen. Mit Pocky Sticks, schwarzen und weißen Fondant dann das Auge, den Mund, sowie Beine und Fühler basteln

