



HEIDELBEER-ZIMTSCHNECKEN-KUCHEN

mit Zuckerguss



HELLO HEIDELBEERE

Klein, aber fein – Heidelbeeren sind nicht nur lecker, sie sind auch noch richtig gesund! Sie liefern Dir eine große Portion Vitamin C und E.



frischer Hefeteig



Wildpreiselbeeren-Marmelade



Heidelbeeren



brauner Zucker



Zimt (Ceylon)



Puderzucker

35 Minuten

Stufe 1

Idee der Woche

Hmmm ... schon beim Anblick dieses leckeren Heidelbeer-Zimtschnecken-Kuchens läuft uns das Wasser im Mund zusammen. Das Beste daran? Er ist super schnell zubereitet! Der fruchtige Leckerbissen ist einfach zum Dahinschmelzen und sorgt heute für wahre Glücksmomente – lass es Dir schmecken!

Wasche das **Obst** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **2 kleine Schüsseln**, eine [2] runde **Kuchenbackform** (Ø 26 cm). Entdecke den **Heidelbeer-Zimtschnecken-Kuchen**.



1 VORBEREITUNG

In einer kleinen Schüssel **braunen Zucker** mit **Zimt** vermischen. Kuchenbackform einfetten.



2 TEIG VORBEREITEN

Frischen **Hefeteig** auf der Arbeitsplatte ausrollen (ohne Backpapier). Mit **Wildpreiselbeeren-Marmelade** bestreichen, dann mit der **Zimt-Zucker-Mischung** bestreuen. $\frac{3}{4}$ der **Heidelbeeren** gleichmäßig auf dem Teig verteilen.



3 SCHNECKEN ROLLEN

Teig von der langen Seite her aufrollen und in ca. 3 cm dicke Röllchen schneiden. Röllchen kreisförmig von innen nach außen in der Kuchenbackform verteilen. Dann auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 25 Min. backen.



4 GUSS ANRÜHREN

In einer kleinen Schüssel **Puderzucker** mit 1 – 2 EL [2 – 4 EL] **Milch** glatt rühren.



5 FERTIGSTELLEN

Heidelbeer-Zimt-Röllchen aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Kuchenbackform herausholen. Die noch warmen **Röllchen** mit **Zuckerguss** beträufeln und mit den restlichen **Heidelbeeren** bestreuen.



6 SERVIEREN

Heidelbeer-Zimtschnecken-Kuchen in Stücke teilen, auf Teller anrichten und genießen.

Guten Appetit!

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
frischer Hefeteig ¹⁾	1 Rolle	2 Rollen
Wildpreiselbeeren-Marmelade	50 g	100 g
Heidelbeeren	125 g	250 g
brauner Zucker ¹⁵⁾	25 g	50 g
Zimt (Ceylon) ¹⁵⁾	1 g	2 g
Puderzucker ¹⁵⁾	50 g	100 g

Öt*/Butter* ⁷⁾ zum Einfetten, Milch* ⁷⁾

* Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Menge in Klammern)
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 390 g)
Brennwert	1017 kJ/241 kcal	3334 kJ/789 kcal
Fett	4 g	12 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	3 g
Kohlenhydrate	44 g	144 g
– davon Zucker	17 g	57 g
Eiweiß	7 g	23 g
Ballaststoffe	3 g	9 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Gluten 7) Lactose 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at