

KUCHEN UND MUFFINS | WEIHNACHTSREZEPTE

Zimtschneckenkranz mit Cream-Fresh-Dip

Auch eine schöne Dekoration für die Festtafel. 🎄✨

Menge: 12 Scheiben | **233,9 kcal** | **3,4 g verwertbare Kohlenhydrate** | **6,9 g Ballaststoffe** | **10,8 g Eiweiß**

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Zutaten

- 400 g geriebener Mozzarella
- 200 g Schmelzkäse
- 2 Eier
- 2 EL Bronze-Erythrit
- 50 g Fibriya Universal Ballaststoffmix
- 25 g Fibriya Haferfaser
- 25 g Mandelmehl
- 100 g geschmolzene Butter
- 100 g Bronze-Erythrit
- 3 EL gemahlener Zimt
- Ei zum Bestreichen
- Mischung aus geschlagener gesüßter Sahne und saurer Sahne im Verhältnis 2:1 (Cream Fresh)

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung

1. Ich habe einen Käseteig zubereitet: – 400 g geriebener Mozzarella – 200 g Schmelzkäse In der Mikrowelle schmelzen. Anschließend habe ich Folgendes untergeknetet: – 2 Eier – 2 EL Bronze-Erythrit – 50 g Fibriya Universal Ballaststoffmix – 25 g Fibriya Haferfaser – 25 g Mandelmehl.
2. Ich habe den Teig ausgerollt und mit einer Mischung aus – 100 g geschmolzener Butter – 100 g Bronze-Erythrit – 3 EL gemahlenem Zimt bestrichen.
3. Nach dem Aufrollen habe ich daraus einen Kranz geformt. Ich habe ihn etwa alle 1,5 cm eingeschnitten und die Scheiben nach außen gedreht.
4. Ich habe ihn mit Ei bestrichen und noch etwas Bronze-Erythrit darübergestreut.
5. Bei 170 Grad habe ich ihn 20 Minuten gebacken.
6. Ich habe ihn mit Cream Fresh bestrichen. (Aus geschlagener gesüßter Sahne und saurer Sahne im Verhältnis 2:1.)
7. Danach habe ich ihn noch weitere 15 Minuten gebacken.
8. Zum Servieren kann man die Scheiben in die Cream Fresh dippen. 😋

Nährwerte

Nährstoff	100 g	Je Stück
Energie	233,9 kcal	239,3 kcal
Energie	968,7 kJ	991,3 kJ
Fett	18,5 g	18,9 g
– davon gesättigte Fettsäuren	11,0 g	11,3 g
Kohlenhydrate	14,3 g	14,7 g
– davon Zucker	1,8 g	1,9 g
– davon mehrwertige Alkohole	10,9 g	11,2 g
Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate	3,4 g	3,5 g
Ballaststoffe	6,9 g	7,0 g
Eiweiß	10,8 g	11,0 g
Salz	0,7 g	0,7 g

Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗