

Rezept

Zimt-Orangen-Schnecken

Ein Rezept von Zimt-Orangen-Schnecken, am 15.12.2025

Zutaten

Für den Hefeteig

550 g	Weizenmehl (Type 550)	60 g	Zucker
10 g	Salz	30 g	frische Hefe
80 g	kalte Butter		
240 g	Milch	2	Eier (M)

Für die Füllung

175 g	zimmerwarme Butter	100 g	Zucker
100 g	Orangenmarmelade	35 g	Speisestärke
1 EL	Zimtpulver		

Außerdem

Mehl zum Arbeiten	1	Backform (24 x 24 cm)
Butter für die Form	2 TL	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 9 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal, 28 g F, 10 g EW, 77 g KH

Zubereitung

- Am Vorabend für den Hefeteig Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Hefe zerbröckeln und hinzufügen. Butter, Eier und Milch zugeben und alle Zutaten in der Küchenmaschine ca. 2 Min. bei niedriger Stufe, dann 7-10 Min. auf mittlerer Stufe zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig auf wenig Mehl rund formen, in die Schüssel zurückgeben und abgedeckt mind. 12 Std. in den Kühlschrank stellen.
- Am nächsten Tag den Teig auf die bemahlte Arbeitsfläche stürzen und abgedeckt 2 Std. gehen lassen. Für die Füllung zimmerwarme Butter, Zucker, Orangenmarmelade, Stärke und Zimt mit den Rührbesen des Handrührgeräts verrühren.
- Die Form einfetten. Den Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm ausrollen. Füllung gleichmäßig darauf verstreichen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen, die Rolle in neun Scheiben schneiden und diese nebeneinander in die Form setzen. Abgedeckt 30 Min. gehen lassen.
- Den Backofen auf 200° vorheizen. Am Ende der Gehzeit die Form in den Ofen (untere Mitte) schieben und die Schnecken in ca. 30 Min. goldbraun backen. Zwischendurch eventuell mit Backpapier abdecken. Die Schnecken aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.