

Rezept

# Zimt-Orangen-Schnecken

Ein Rezept von Zimt-Orangen-Schnecken, am 25.03.2023

## Zutaten

### Für den Hefeteig

**550 g** Weizenmehl (Type 550)  
**10 g** Salz  
**80 g** kalte Butter  
**240 g** Milch

**60 g** Zucker  
**30 g** frische Hefe  
**2** Eier (M)

### Für die Füllung

**175 g** zimmerwarme Butter  
**100 g** Orangenmarmelade  
**1 EL** Zimtpulver

**100 g** Zucker  
**35 g** Speisestärke

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten  
Butter für die Form

**1** Backform (24 x 24 cm)  
**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

1. 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.
2. Am nächsten Tag den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen und abgedeckt 2 Std. gehen lassen. Für die Füllung zimmerwarme Butter, Zucker, Orangenmarmelade, Stärke und Zimt mit den Rührbesen des Handrührgeräts verrühren.
3. 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.
4. 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.