Rezept

Zimtschnecken

Ein Rezept von Zimtschnecken, am 15.06.2025

Zutaten

80 g	Butter
550 g	Weizenmehl (Type 405)
2	Eier (M)
1 TL	Salz
220 ml	Milch
1 Pck.	Trockenhefe
50 g	feiner brauner Zucker

FÜR DIE FÜLLUNG:

120 g	feiner brauner Zucker
40 g	Butter
2 - 3 TL	Zimtpulver

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten

Hagelzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Schnecken | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter schmelzen und mit der Milch verrühren. Mehl, Hefe, Eier, Zucker, Salz und die Milch-Butter-Mischung von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals von Hand kurz durchkneten. Zurück in die Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

2. Für die Füllung Zucker und Zimt mischen. Die Butter schmelzen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann zu einem Rechteck (ca. 40 × 30 cm) ausrollen. Mit gut der Hälfte der geschmolzenen Butter bestreichen und gleichmäßig mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Das Rechteck von der Längsseite her aufrollen und die Nahtstelle mit den Fingern festdrücken. Die Rolle mit einem Messer in 12 Scheiben schneiden.

3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Schnecken mit etwas Abstand darauflegen und mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen.

4. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schnecken mit der restlichen Butter bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im Ofen (2. Schiene von unten) 25 - 30 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen und die Schnecken warm servieren oder auf einem Rost abkühlen lassen.