

## Rezept

# Zimtschneckenkuchen

Ein Rezept von Zimtschneckenkuchen, am 15.12.2025

## Zutaten

### Für den Teig

**250 ml** Milch  
**80 g** Zucker  
**500 g** Mehl (Type 405)  
**80 g** weiche Butter

**1 Würfel** Hefe (42 g)  
**½** Bio-Zitrone  
**1** Ei (M)

### Für die Füllung

**40 g** Butter  
**1 TL** Zimtpulver

**50 g** Zucker

### Für den Guss

**150 g** Puderzucker

### Außerdem

Butter für die Form

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion**  
Ca. 340 kcal, 11 g F, 6 g EW, 55 g KH

## Zubereitung

1. Für den Teig die Milch leicht erwärmen und in eine Schüssel geben. Die Hefe hineinbröckeln und mit 1 TL Zucker verrühren. Die Mischung zugedeckt etwa 10 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Saft für den Guss beiseitestellen.
3. Das Mehl über die Hefemischung sieben. Übrigen Zucker und das Ei an den Rand der Masse geben. Die Butter und die Zitronenschale oben auf den Teig geben. Alles kräftig mit den Knethaken des Handrührgeräts oder den Händen durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst und Luftblasen wirft. Den Hefeteig mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen in etwa verdoppelt hat.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 40 × 50 cm ausrollen. Für die Füllung die Butter schmelzen. Die Teigplatte damit bestreichen.

5. Den Zucker mit dem Zimt mischen, je nach Geschmack mehr oder weniger, und gleichmäßig auf den ausgerollten Teig streuen.

---

6. Das Rechteck von der Längsseite her aufrollen und in 5 cm breite Stücke schneiden. Die Springform mit Butter ausstreichen. Die einzelnen Teigschnecken in der Form anordnen, mit einem Küchentuch abdecken und weitere 20 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen (Stäbchenprobe machen).

---

7. Inzwischen den Puderzucker und den beiseitegestellten Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Den Zimtschneckenkuchen aus dem Ofen nehmen und noch warm mit einem Pinsel mit der Zitronenglasur überziehen.