

Saftig, luftig, süß & beliebt: Das schnelle Zimtschnecken Rezept zum selbst backen

Beliebt, saftig, luftig und mit dezenter Süße – Zimtschnecken schmecken frisch aus dem Ofen oder auch noch am nächsten Tag zum Frühstück. Das beliebte Gebäck aus Hefeteig können Sie mit dem Rezept von unserem SWR4 Konditor Joachim Habiger ganz schnell selbst backen. Mit oder ohne Zuckerguss ein Genuss.

Portionen:	zirka acht Schnecken bei sechs Zentimeter Dicke
Schwierigkeitsgrad:	mittel
Koch/Köchin:	Joachim Habiger, SWR4 Konditor

Für den Zimtschnecken Hefeteig:

- 750 g Mehl
- 2 Eier
- 90 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- ½ EL Öl
- 300 ml Milch
- 90 g Butter

Für die Zimtschnecken Füllung:

- 100 g gehackte Haselnüsse (grob)
- 100 g gehackte Mandeln
- 80 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 120 g flüssige Butter

Backtemperatur: Zirka 30 Minuten bei 200 Grad

Hefeteig für die saftigen Zimtschnecken vorbereiten

Das Mehl, die Eier, den Zucker, die Prise Salz und die zerbröselte Hefe in ein Rührgerät geben.

Tipp: Wenn Sie keine frische Hefe zu Hause haben, können Sie auch Trockenhefe verwenden. Statt einem Würfel Frischhefe können Sie zwei Päckchen Trockenhefe verwenden.

Damit der Teig geschmeidig und saftig wird, kommt Öl dazu. Die kalte Milch und die in Stücke geschnittenen Butterstücke ebenfalls untermengen. Für den fruchtigen Geschmack sorgen Orangen- und Zitronenabrieb. Den Hefeteig mit dem Knethaken gut durchkneten. Anschließend den Teig herausnehmen und nochmals kurz von Hand durcharbeiten. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nach der Kühlzeit den Teig quadratisch ausrollen.

Zimtschnecken mit leckerer Füllung

Gehackte Haselnüsse und Mandeln mischen. Zucker und Zimt unterheben.

Tipp: Wer in der Weihnachtszeit Schnecken macht, kann Lebkuchengewürz dazutun. Auch mit Nougat lassen sich Gebäckstücke verfeinern.

Die Zutaten verrühren, zum Schluss die geschmolzene Butter unterrühren.

Die Füllung auf den ausgerollten Hefeteig streichen und aufrollen.

Tipp: Da die Butter in der Füllung noch warm ist, geht der Hefeteig gleich auch etwas auf.

Nach dem Aufrollen sechs Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in eine Form (rund oder quadratisch) einlegen und an einem warmen Ort nochmals gehen lassen.

Tipp: Sie können die Scheiben auch als einzelne Schnecken auf ein Backblech legen und backen. Dann sollten sie aber nicht so dick geschnitten sein. Die zusammenhängenden Schnecken in der Springform werden auch Rosenkuchen genannt.

Bei 200 Grad backen und noch in warmen Zustand mit flüssiger Butter bestreichen und Zimtzucker aufstreuen.

Tipp: Sie können die abgekühlten Zimtschnecken noch mal aufwärmen, dann schmecken Sie wie frisch aus dem Ofen.