Zimtschnecken



Von Kuchenfee

Zimtschnecken wie von Cinnabon sind das perfekte Frühstück oder eine süße Leckerei für zwischendurch. Diese kleinen Köstlichkeiten haben es wirklich in sich! Sie sind so saftig, fluffig und voller köstlicher Zimtgeschmack.

Ich habe dieses Rezept bereits vor 8 Jahren auf meinem YouTube Kanal geteilt, aber ich dachte, es wäre an der Zeit, es wieder aufzunehmen und mit Ihnen zu teilen. In der Zwischenzeit habe ich mich als YouTube und Konditorin weiterentwickelt, und meine Video-Qualität und Techniken haben sich erheblich verbessert.

Um diese Zimtschnecken zu machen, beginnen wir mit einem Hefeteig, der mit Zucker, Butter und Vanille aromatisiert ist. Der Teig wird dünn ausgerollt, großzügig mit Zimt und Zucker bestreut und zu Rollen geformt. Diese werden dann in Scheiben geschnitten und gebacken, bis sie golden und duftend sind.

Sie können diese Zimtschnecken nach Belieben portionieren. Wer große Zimtschnecken möchte, kann sie groß schneiden. Wenn Sie es aber lieber klein und süß mögen, können Sie sie kleiner schneiden und sie beispielsweise in Muffinformen backen.

Ein weiterer Vorteil dieser Zimtschnecken ist, dass sie perfekt für die Vorbereitung im Voraus geeignet sind. Sie können den Teig am Abend zuvor zubereiten, über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen und am Morgen in Scheiben schneiden und backen.

Nach dem Backen werden die Zimtschnecken mit einer cremigen Butter-Glasur überzogen, die aus Puderzucker, Butter und Vanille hergestellt wird. Diese Glasur ist das perfekte Finish für diese saftigen Zimtschnecken und rundet den Geschmack perfekt ab.

Probieren Sie dieses klassische Rezept für Zimtschnecken aus und passen Sie es nach Ihren Wünschen an. Egal, ob groß oder klein, diese Zimtschnecken werden auf jeden Fall ein Hit bei Ihren Freunden und Ihrer Familie sein.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**25 min**	**1 Std. 30 min**	**2 Std. 5 min**

16 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

60 ml	Wasser *warm*
150 ml	Milch
125 g	Zucker
1 x	Ei
60 g	Butter *weich*
650 g	Mehl
1/2 Würfel	Hefe
1 TL	Salz
1 Paket	Vanillinzucker *optinal*
	Zitronenreste *optional*

FÜLLUNG

100 g	Butter *weich*
150 g	brauner Zucker
50 g	Zucker
2 TL	Zimt

GLASUR

1 EL	Butter *weich*
150 g	Frischkäse
80 g	Puderzucker
4-5 EL	Milch *warm*

Werkzeuge

- Schüssel
- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Nudelholz
- Auflaufform

Zubereitung

01 In das warme Wasser wird ein Löffel des Zuckers gestreut & dann der Hefe würzel reingebröselt – diese Mischung bleibt dann erst mal auf Seite stehen bis die Hefe leicht schäumt.

02 Milch, Zucker, Ei, Butter, Salz, Vanillezucker & Zitronenzesten im Standmixer verrühren bis es eine homogene Masse ergibt. Dann die Hefemischung dazugeben & das ganze dann auch nochmal verrühren.

03 1/2 vom Mehl in die Flüssigkeit geben & unterlaufen lassen bis kein trockenes Mehl mehr in der Schüssel ist, dann den Rest dazu geben & den Teig ca. 10 – 15 Minuten laufen lassen bis er schön geschmeidig & weich ist.

04 Den fertigen Teig zu einer Kugel zusammen ziehen & die Schüssel mit einem Schluck neutralem Öl bestreichen, den Teig wieder hinein legen & auch mit ein wenig Öl auf der oben liegenden Seite bestreichen, damit sich keine Kruste bildet. Dann die Schüssel mit Folie abdecken & an einen warmen Ort in der Wohnung stellen wo **KEIN DURCHZUG** ist!

05 Den Teig abgedreckt solange ruhen & aufgehen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat (dauert bei mir meistens 1-2 Stunden).

06 Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und Teig aufgegangenen Teig darauf geben. Ich rolle ihn meist auf grobe 60x40 cm bevor ich ihn mit der weichen Butter bestreiche und die Zuckermengen sowie Zimt beriesel. Sind alle Zutaten der Füllung aufgetragen, die Schnecken der langen Seite nach aufrollen und in bis zu 16 Stücke schneiden. Zum schneiden verwende ich meist ein Sägemesser.

07 Die Rollen mit der Schnittkante nach oben in eine gefettete Auflaufform geben und abgedeckt nochmals 30 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C O/U Hitze vorheizen.

08 Optional: Die Zimtrollen vor dem backen mit einem verquirlten Ei vorsichtig bestreichen.

09 Die Auflaufform in die mittlere Schiene geben und rund 45 Minuten backen bis sie goldig braun sind und herrlich duften.

10 In der Zwischenzeit Butter, Puderzucker & Frischkäse verrühren bevor die Milch dazu gerührt wird.

11 Sobald die Zimtrollen aus dem Ofen kommen die Glasur auftragen und am besten am gleichen Tag noch frisch genießen.