

KÜCHENRATGEBER

TANJA DUSY

# *Himmliche* **ZIMTSCHNECKEN**



**GU**

# DAS PRINZIP ZIMTSCHNECKE

## SÜSS GEFÜLLT

Eine Mischung aus Zimt und Zucker ist die klassische Füllung. Mit etwas Experimentierfreude lässt sich die natürlich variieren und abwandeln – erlaubt ist, was schmeckt!

## FLUFFIGER TEIG TOLL GEROLLT

Basis der meisten Zimtschnecken ist ein weicher Hefeteig, der gefüllt und aufgerollt luftig aufgeht. Alternativen wie Quark-Öl- oder Joghurtteig sind ebenfalls willkommen!



## COOL & NEU GETOPPT

Wer hätte das gedacht? Auf klassische Zimtschnecken lässt sich noch eins draufsetzen – mit unterschiedlichem Guss, Frosting und Topping wird aus jeder ein kleines Kunstwerk.



ÖFFNEN

# SO GEHT'S: HEFETEIG



## HEFE ANSETZEN

Frische Hefe zerbröckeln und mit Zucker und lauwarmer Flüssigkeit verrühren. Zugedeckt stehen lassen: Nach 10–15 Min. ist sie aktiviert, schäumt und blubbert. Trockenhefe kann einfach direkt mit dem Mehl gemischt werden.



## VERRÜHREN

Der Hefeansatz wird mit weiterer Flüssigkeit, Mehl und den anderen Zutaten verrührt, zunächst auf kleinster Stufe – so kann je nach Konsistenz evtl. noch Flüssigkeit oder Mehl nachgegeben werden.



## KNETEN

Hefeteig sollte gut 5–6 Min. auf kleiner Stufe geknetet werden, bis er sich verbunden hat. Er darf dann noch feucht und weich sein. Erst beim Kneten auf hoher Stufe (wieder 5–6 Min.) wird er trockener, fester und elastisch.



## GEHEN LASSEN

Der Teig muss zugedeckt (damit er nicht austrocknet) an einem warmen, zugfreien Ort gehen, bis er sich – so die Faustregel – etwa verdoppelt hat. Wichtig: Nach dem Formen sollte er ein zweites Mal gehen.

# DIE GRUNDZUTATEN

## MEHL

Ideal für Hefeteige ist das »normale« Mehl, d. h. Weizenmehl (Type 405) sowie Weizenmehl (Type 550): Durch kräftiges Kneten bildet es ein stabiles Glutengerüst, der Teig bleibt in Form und geht locker auf.

## HEFE

½ Würfel frische Hefe (ca. 21 g) reicht für 500 g Mehl und kann durch 1 Tütchen Trockenhefe (7 g) ersetzt werden.

## MILCH

Ihr Fett macht Teige geschmeidig und dehnbar. Bei den gebackenen Schnecken sorgt Milch dann für feine Poren und lässt die Kruste weich und goldbraun werden.

## EIGELB

Ganze Eier können Hefeteig trocken machen, darum wird oft nur das Eigelb verwendet. Der Teig wird damit saftiger und bekommt eine schöne gelbliche Färbung.

## ZIMT

Sorgt für die typische, wohlig-warme Würze. Cassia-Zimt enthält viel Cumarin, das in großen Mengen ungesund sein kann. Deshalb Ceylon-Zimt bevorzugen!

## ZUCKER

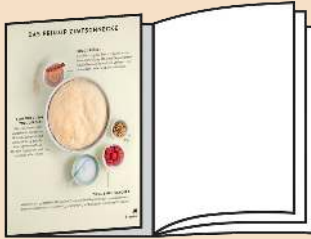
Weißer Haushaltszucker, kräftiger Rohrohrzucker oder brauner Zucker mit dezentem Karamellaroma – selbst bei Süße lässt sich variieren.



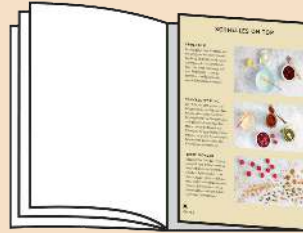
# INHALT

Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.  
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!

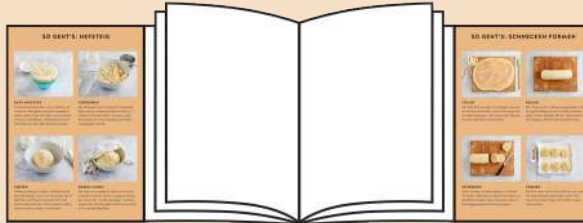
DAS PRINZIP:  
ZIMTSCHNECKE



SCHNELLES  
ON TOP



Immer griffbereit:  
SO GEHT'S:  
HEFETEIG



Immer griffbereit:  
SO GEHT'S:  
SCHNECKEN  
FORMEN

GU  
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?  
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



# REZEPTKAPITEL



06 ECHTE KLASSIKER



18 KREATIV AM  
TEIG GEDREHT



32 GENIAL GEFÜLLT &  
FEIN GETOPPT



46 NEU IN FORM  
GEBRACHT

04 DIE AUTORIN

05 HEFESCHNECKEN SUPER-EASY

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE



# ZIMTKNOTEN

AUS SCHWEDEN & NORWEGEN

## FÜR DEN TEIG

250 ml Milch (1,5 % Fett)  
1 Würfel Hefe (ca. 42 g)  
100 g Zucker  
550 g Mehl  
Salz  
100 g weiche Butter

## FÜR DIE FÜLLUNG

2 TL Zimtpulver  
120 g Zucker  
150 g sehr weiche Butter

### SO GELING'TS

Die einzelnen Streifen nicht ziehen, sondern besser an beiden Seiten beidhändig fassen und die Mitte mehrmals leicht auf die Arbeitsfläche schlagen. Der Teig wird so durch das eigene Gewicht länger.

**1** Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe zerbröckeln und mit der Hälfte der Milch und 1 TL Zucker verrühren, 10–15 Min. stehen lassen. Restlichen Zucker, Mehl, 1 TL Salz und Butter in Flöckchen mischen. Hefeansatz und übrige Milch dazugeben. Alles auf kleiner Stufe 4–6 Min. mit den Knethaken kneten, bis sich alles verbunden hat, dann weitere 15–25 Min. auf höchster Stufe weiterkneten, bis ein elastischer, glatter Teig entstanden ist. Den Teig zugedeckt 1–2 Std. gehen lassen.

**2** Für die Füllung Zimt und Zucker mischen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (45 × 30 cm) ausrollen. Mit der weichen Butter bestreichen, mit Zimtzucker bestreuen. Das untere Teigdrittel längs nach oben schlagen, das obere Teigdrittel darüberlegen – der Teig ist nun dreilagig. Den Teig erneut zu einem Rechteck (45 × 25 cm) ausrollen und am offenen Rand leicht festdrücken.

**3** Den rechteckigen Teig quer in 15 ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen etwas verlängern (s. Tipp), dann zweimal um den leicht gespreizten Mittel- und Zeigefinder wickeln, zuletzt das Teigende direkt zwischen den Fingern von oben nach unten durchführen und unten festdrücken. Die Knoten jeweils von den Fingern abnehmen und mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Zugedeckt an einem warmen Ort 45–60 Min. gehen lassen.

**4** Backofen auf 220° vorheizen. Die Zimtknoten im heißen Ofen (Mitte) in 10–12 Min. goldbraun backen.



# MATCHA-SESAM-SCHNECKEN

EIN ECHTER HINGUCKER

125 ml Milch  
½ Würfel Hefe (ca. 21 g)  
50 g Zucker  
350 g Mehl (+ Mehl zum Arbeiten)  
2 EL Matchapulver  
Salz  
80 g Sahne  
2 Eigelb (L)  
70 g dunkler Sesam  
150 g flüssiger Honig  
1 ½ TL Zimtpulver  
Butter für die Form

## EINKAUFSTIPP

Dunkle Sesamsamen bilden einen tollen Kontrast zum grünen Teig. Sie sind am besten in Bioläden zu bekommen. Ansonsten hellen Sesam verwenden.

**1** Die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln und mit 1 TL Zucker verrühren, 10–15 Min. stehen lassen. Den übrigen Zucker mit Mehl, Matchapulver und ½ TL Salz in einer Rührschüssel mischen. Die Sahne lauwarm erhitzen, in einer kleinen Schüssel mit 1 Eigelb verquirlen und mit dem Hefeansatz zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts auf kleiner Stufe 4–6 Min. verkneten, dann auf höchster Stufe in 5–8 Min. zu einem glatten Teig kneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

**2** Inzwischen den Sesam im Blitzhacker fein zerkleinern und mit Honig und Zimt mischen. Die Springform fetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz zusammenkneten, dann in acht Portionen teilen. Jede Portion zu einem Rechteck (15 × 20 cm) ausrollen, jeweils mit gut 1 EL Sesammasse bestreichen und von der Längsseite her aufrollen.

**3** Die Rollen längs mittig so durchschneiden, dass sie an einem Ende gerade noch zusammenhalten. Die beiden Stränge dann mit den Schnittflächen nach oben ineinanderdrehen. Diesen »Zopf« zu einem Ring zusammendrehen, das lose Ende unten in der Mitte festdrücken. Schnecken nebeneinander in die Form legen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

**4** Den Backofen auf 175° vorheizen. Das übrige Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen. Die Schnecken damit bestreichen und im heißen Ofen (unten) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und noch warm genießen.







# QUARK-HIMBEER-SCHNECKEN

## FRUCHTIG-FRISCH

### FÜR DEN TEIG

75 g Butter  
240 ml Milch  
½ Würfel Hefe (ca. 21 g)  
50 g Zucker  
500 g Mehl (+ Mehl zum Arbeiten)  
Salz  
2 Eier (M)

### FÜR DIE FÜLLUNG

25 g Butter  
250 g Magerquark  
1 Eigelb  
70 g Puderzucker  
1 EL Vanillepuddingpulver  
200 g Himbeeren

- 1 Die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Inzwischen die Milch lauwarm erhitzen, die Hefe hineinbröckeln und mit 1 EL Zucker verrühren, 10–15 Min. stehen lassen.
- 2 Übrigen Zucker (ca. 40 g) mit Mehl und ½ TL Salz in einer Rührschüssel mischen. Eier verquirlen, mit Butter und Hefeansatz dazugeben. Alles auf kleiner Stufe mit den Knethaken des Handrührgeräts 4–6 Min. kneten, bis sich alles verbunden hat, dann weitere 6–7 Min. auf hoher Stufe zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Teig in eine mit Mehl ausgestäubte Schüssel legen und zugedeckt an einem warmen Ort 1–1 ½ Std. gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
- 3 Inzwischen für die Füllung die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen, dann mit Quark, Eigelb, Puderzucker und Puddingpulver glatt verrühren. Die Himbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen und evtl. halbieren.
- 4 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zusammekneten, dann zu einem Quadrat (40 × 40 cm) ausrollen. Die Quark-Eigelb-Creme gleichmäßig darauf verstreichen, die Himbeeren aufstreuen. Den Teig aufrollen und mit der »Naht« nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Die Rolle in zwölf Scheiben schneiden. Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 30–45 Min. gehen lassen.
- 5 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schnecken im heißen Ofen (unten) ca. 20 Min. backen.



# ZIMT-SCHOKO-BABKA

## FEIN IN FORM

### FÜR DEN TEIG

100 ml Milch  
¼ Würfel Hefe (ca. 30 g)  
100 g Zucker  
400 g Mehl (+ Mehl zum Arbeiten)  
Salz  
2 Eier (M)  
2 Eigelb  
80 g sehr weiche Butter

### FÜR DIE FÜLLUNG

200 g schnittfester Nussnugat  
50 g Butter (+ Butter für die Form)  
1 TL Zimtpulver  
50 g Schokotröpfchen  
80 g gehackte Haselnusskerne

**1** Milch lauwarm erhitzen, dann mit Hefe und 1 TL Zucker verrühren, 10–15 Min. stehen lassen. Mehl, ½ TL Salz und übrigen Zucker mischen. Eier und Eigelbe in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig weiß rühren. Erst die Mehlmischung, dann den Hefeansatz dazugeben. Alles mit den die Knethaken ca. 5 Min. auf kleiner Stufe verkneten, weitere 5–8 Min. auf höchster Stufe. Die Mischung zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen. Dann die Butter stückchenweise unterkneten und den Teig weitere 10 Min. kneten. Teig zugedeckt 2–3 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

**2** Für die Füllung Nussnugat, Butter und Zimt über dem heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Teig kurz durchkneten, zugedeckt weitere 15 Min. gehen lassen.

**3** Die Form mit Butter fetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30 × 40 cm) ausrollen. Mit Nugatcreme bestreichen, mit Schokotröpfchen und Haselnüssen bestreuen. Teigrechteck von der kurzen Seite her aufrollen, Rolle längs halbieren. Die Hälften mit der Schnittseite nach oben ineinander verschlingen. Auf Formlänge zurechtdrücken, dann in die Form legen. Zugedeckt 1 ½–2 Std. gehen lassen.

**4** Backofen auf 180° vorheizen. Babka im heißen Ofen (unten) in 15–20 Min. goldbraun backen. Hitze auf 160° reduzieren und weitere 20–25 Min. backen, falls nötig, Babka mit Pergamentpapier bedecken. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.



# SCHNELLES ON TOP

## FEINER GUSS

Er sorgt dafür, dass Schnecken länger saftig bleiben: Im Handumdrehen fertig ist der klassische Puderzuckerguss, der mit Zitronensaft, Rum oder etwas Milch angerührt wird. Ebenfalls fix on top: geschmolzene weiße, helle oder dunkle Schokoladenkuvertüre.



## SCHICKES FROSTING

Ein Häubchen sieht gut aus und bringt neue Aromen ins Spiel. Neben dem klassischen Frischkäse-Frosting können Sie Zimtschnecken auch schnell mal mit einem Klecks Mascarpone oder Nuss-Nugat-Creme, mit fertig gekauftem hellem Mandelmus, grüner Pistaziencreme, Beerenpüree aus dem Glas oder Karamellsauce verschönern.



## BUNTE KRÖNUNG

Bestreuen Sie Guss oder Frosting zusätzlich noch mit Leckereien unterschiedlichster Art: Bananenscheiben, Apfelstückchen oder Beeren, Nüsse, gehackte Schokolade, Keksbrösel oder zerkleinerte Pralinen, Schokolinsen oder Zuckerstreusel machen sich auf den Schnecken besonders gut.



# ZIMT & MEHR

## NOCH WÜRZIGER

Zimt ist wunderbar, aber gemischt mit anderen Gewürzen können Zimtschnecken noch einen kleinen anderen Twist bekommen. Ein perfektes Match mit Zimt bilden Anis, Muskatblüte, Nelken oder auch Kardamom.



## FRISCH & FRUCHTIG

Manche Obstsorten passen perfekt zu Zimt. Klein gewürfelt ergänzen Äpfel, Bananen oder Pfirsiche die Zimtfüllung. Auch fein und frisch: abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale.



## ECHT NUSSIG

Zimt und Nüsse kennen wir als eine klassische Kombi aus der Weihnachtsbäckerei. Gehackte Walnuss- oder Pekannusskerne, Mandeln, Sesam oder exotische Kokosraspel machen sich aus diesem Grund sehr gut in der Zimtfüllung.





# SO GEHT'S: SCHNECKEN FORMEN



## FÜLLEN

Den Teig flach ausrollen, mit flüssiger oder weicher Butter bestreichen und mit Zimtzucker bis zum Rand bestreuen. Den Zucker nach Wunsch mit dem Teigroller leicht einrollen.



## ROLLEN

Den Teig von der im Rezept angegebenen Seite her gleichmäßig und nicht zu locker aufrollen, dabei in Form drücken. Mit der »Naht« nach unten hinlegen, offene Enden gerade formen.



## SCHNEIDEN

Rolle mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Alternativ ein Stück Küchengarn um die Rolle schlingen, oben verkreuzen, dann in die entgegengesetzte Richtung ziehen.



## FORMEN

Die Schnecken mit der Schnittfläche nach oben mit etwas Abstand zueinander in eine Form oder auf ein Blech legen, leicht flach und gerade drücken.

# ZIMTSCHNECKEN- Wahnsinn



Naschen Sie sich glücklich!

Die einen kennen sie aus ihrer Kindheit, die anderen entdecken sie gerade neu: Ob trendy Matcha-Sesam-Schnecke oder klassische Nuss-Schnecke – hier finden Sie alle Varianten der süßen Leckerei, deren Fangemeinde wächst und wächst und wächst. Werden auch Sie Fan – spätestens nach dem ersten Bissen in Ihre selbstgebackene Lieblingschnecke.

**Die besten Zimtschnecken- und Toppingrezepte  
für jeden Geschmack!**



WG 453 Allgemeine Kochbücher  
ISBN 978-3-8338-9500-5



€ 11,99 [D]

[www.gu.de](http://www.gu.de)