Artikel vom 19.11.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 02:34 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/zimtschnecke

Zimtschnecke



Foto: Nadine Hörster

Zutaten:

Teig:

1 kg Dinkelmehl (Type 630)

½ TL Salz

30 g frische Hefe

120 g Rohrohrzucker

600 ml lauwarme Milch

4 Eigelb

150 weiche g Butter

Füllung:

150 g weiche Butter

120 g Rohrohrzucker

1 TL Zimt

1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

1 Ei

1 EL Milch

Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Salz in einer Rührschüssel vermischen. In eine kleine Schüssel die Hefe zerbröckeln, den Zucker und die warme Milch zur Hefe geben und verrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat, anschließend die Eigelbe unterrühren. Ins Mehl eine Mulde drücken und die Hefe-Milch-Mischung hinzugeben. Butter in Flöckchen darüber verteilen und alles mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur zwei Stunden gehen lassen. Für die Füllung weiche Butter mit Rohrzucker, Zimt und Salz in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gut vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig in der Schüssel noch einmal durchkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa 1 m lang und 40 cm breit ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen. Den Teig über die lange Seite aufrollen und dann längs halbieren. Anschließend die beiden Stränge mit der Schnittfläche nach oben miteinander verschlingen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech zu einer Schnecke zusammenlegen. Die Schnecke mit einem Geschirrtuch abdecken und noch mal eine Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Ei mit der

Milch verquirlen und die Schnecke vor dem Backen damit bestreichen. Die Zimtschnecke im heißen Ofen 30 bis 35 Minuten goldbraun backen.

Nadine Hörster