

# Zimtschnecken

## Hefeteig:

400g Weizenmehl (Typ 550)  
300g Weizenvollkornmehl (oder mehr Weizenmehl 550)  
60g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1/2 TL Zimt  
21g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe  
1 gestrichener TL Salz  
150g Margarine (zB. Alsan), geschmolzen  
420g Wasser/Pflanzenmilch, kalt

## Over-Night-Version:

Einfach die Hefemenge reduzieren:  
10g frische Hefe oder 1/2 Pck. Trockenhefe

## Füllung:

150g Margarine (zB. Alsan), weich/geschmolzen  
200g Zucker (oder wieviel du willst)  
1,5 EL Zimt  
Prise Salz

Etwas Margarine zum Backform ausfetten  
Zimtzucker zum Ausstreuen

Alle Zutaten für den Hefeteig in einer Küchenmaschine auf langsamer bis mittlerer Stufe 8 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Man kann den Teig auch von Hand kneten, das dauert dann jedoch 10-12 Minuten. Den Teig in einer leicht bemehlten Schüssel im Kühlschrank 1-4h gehen und kühlen lassen. (Bei der *Over-Night-Version*, den Teig einfach abgedeckt, über Nacht in den Kühlschrank stellen. Dadurch entwickelt er mehr Geschmack und wird besser verträglich. Mehr zum Thema „Slow Baking“ kannst du auf meiner Website bei [Rezepte - „Slow Baking“](#) nachlesen.) Eine Backform (Springform, Kastenform, eckige Form,..) einfetten und mit etwas Zimt-Zucker ausstreuen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen oder mit dem Händen formen auf ca. 35x50cm. (Den Teig auf keinen Fall nochmal kneten.) Die weiche Margarine gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Zucker, Zimt und Salz kurz vermischen und den Teig damit bestreuen. Von der lange Seite aus eng aufrollen, die Naht etwas zusammendrücken, damit die Rolle nicht gleich wieder aufgeht. Die Teigrolle in 10 Rollen schneiden (Man kann die Rollen natürlich auch kleiner machen, sprich öfter durchschneiden). Die Schnecken mit der Spirale nach oben, mit etwa 3cm Abstand, in die

vorbereitete Backform geben und gleichmäßig verteilen.

Jede Schnecke sollte 1-2cm Platz um sich herum haben, da sie nochmal aufgehen. Mit einem sauberen Tuch abdecken und nochmal eine halbe Stunde bis Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

Mit etwas Pflanzenmilch bestreichen und Zucker bestreuen.

Dann im vorgeheizten Ofen (Umluft 160 Grad, Ober-Unterhitze 170 Grad) für 35-45 Minuten backen, bis sie gleichmäßig goldbraun sind.

Eine halbe Stunde auskühlen lassen und am besten lauwarm genießen :)