



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ZIMTSCHNECKEN



HAUPTZUTAT
Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT
Über 2 Stunden

PORTIONEN
12-16

ZUTATEN

- 400 g Mehl
 - 10 g Trockenhefe
 - 45 g Zucker
 - Abrieb von einer Blutorange
 - 8 g Salz
 - 160 ml Milch
 - 160 ml Wasser
 - 40 g geschmolzene Butter
 - 5–7 ml gemischte rosa und rote Lebensmittelfarbe
 - Milch zum Bepinseln
- Für die Füllung:**
- 60 g Butter
 - 60 g brauner Zucker
 - 2 TL Zimt
 - 1 TL Mixed Spice Gewürzmischung
- Für die Glasur:**
- 2 Blutorange oder Orangen, in dünne Scheiben geschnitten
 - ½ Tasse Puderzucker
 - 100 ml Wasser

ZUBEREITUNG

- 1) Den Zucker und den Abrieb der Blutorange zunächst in einer Schüssel miteinander vermischen und kurz beiseitestellen, damit der Zucker den Geschmack der Orange annehmen kann.
- 2) Für den Teig Mehl, Hefe, Orangenzucker und Salz in die Rührschüssel geben. Dann die Milch und das Wasser lauwarm erhitzen und die geschmolzene Butter unterrühren. Anschließend die Lebensmittelfarbe hinzufügen. Dann die Mehlmischung hinzugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 10 Minuten lang in der Küchenmaschine zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten. Danach den Teig in eine gefettete Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und für ca. 45 Minuten auf die doppelte Größe aufgehen lassen.
- 3) Den Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Für die Füllung die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen. Sobald der Teig auf das doppelte Volumen aufgegangen ist, noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Oberfläche zu einem Rechteck mit einer Dicke von 3–5 mm ausrollen. Die weiche Butter über den Teig verteilen. Zucker, Zimt und Gewürzmischung für die

1/2



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

Füllung zunächst miteinander vermischen und dann über den Teig streuen. Den Teig über die Längsseite aufrollen. In 14 gleich große Scheiben von je 3 cm schneiden. Nun zwei Le Creuset Auflaufformen (26 cm) einfetten und die Schnecken gleichmäßig mit großem Abstand voneinander darin verteilen. Dabei sollte die Schneckenform nach oben zeigen. Mit einem Spieß eine Vertiefung in die Mitte jeder Schnecke drücken. Mit einer Frischhaltefolie lose abdecken und für 20 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.

- 4) Anschließend jede Zimtschnecke mit Milch einpinseln, in den vorgeheizten Backofen stellen und für 25–30 Minuten backen. Währenddessen die Glasur zubereiten. Dazu Wasser, Puderzucker und Orangenscheiben in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Gut durchrühren, damit sich der Zucker auflöst. Für 2–3 Minuten kochen lassen. Dann den Herd abschalten und die Mischung abkühlen lassen. Sobald die Zimtschnecken durchgebacken und leicht goldfarben sind, aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Dann die Glasur über die Schnecken verteilen. Warm mit den Orangenscheiben servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset

www.lecreuset.com