

Zimtschnecken – die besten!



Foto Gisela M.

Das Rezept stammt aus dem Buch "Brot backen in Perfektion" von Lutz Geißler, das vor allem wegen der grandiosen Brotrezepte bedingungslos weiterzuempfehlen ist. Das Rezept wurde von mir geringfügig abgeändert und auf Kenwood umgeschrieben.

Im Buch sind auch noch andere Varianten für die Zimtschnecken beschrieben, ich habe nur die von mir gewählte Variante erfasst.

Achtung: 24 Stunden Zeitvorlauf nötig. Arbeitseinsatz aber sehr gering.

Zutaten:

Teig:

525 gr. Weizenmehl Type 550
315 gr. Milch 3,5 % Fett
10 gr. Salz
0,7 gr. frische Hefe
40 gr. Butter Raumtemperatur
50 gr. Zucker
50 gr. Ei (Größe M)

Füllung:

250 gr. Butter
200 gr. Zucker
2-3 TL Zimt nach Gusto

Vor dem Backen:

etwas flüssige Butter

Nach dem Backen Läuterzucker:

120 gr. Zucker

120 gr. Wasser

Zubereitung:

Teigzutaten in Kessel geben, Knethaken einspannen. 5 Minuten auf "min" und 3 Minuten auf Stufe 1 kneten lassen. Kessel für 12 Stunden zur Seite stellen (Zimmertemperatur, keine Kühlung) und immer wenn man mal in der Nähe ist den Teig kurz dehnen und falten. Ich klebe mir immer gelbe Haftzettel an die Schüssel, auf der steht dann z.B. "8 Uhr Beginn, 20 Uhr gehts weiter".

Zucker, Zimt und Butter von Füllung in Kessel geben, mit Flexielement alles vermischen. Ca. 30 Grad Temperatur zugeben, dann wird die Masse schön streichfähig.

Nach der 12stündigen Pause den Teig mit Nudelholz auf Größe von 40×80 cm aufrollen. Ich war begeistert, wie elastisch der Teig war.

Die Butter-Zucker-Zimt-Mischung gleichmässig verteilen, z. B. mit der Teigkarte, die der CC beilag.



Von der langen Seite (80 cm) straff einrollen.

Scharfes Messer nehmen und 2-3 cm dicke Scheiben von der Rolle

abschneiden (lt. Rezept 3-4 cm dicke) und in eine mit Dauerbackfolie ausgelegte oder gut gefettete Auflaufform legen. Je 1 cm Abstand zum Nachbarn lassen.

Bei mir füllte sich so das komplette Universalblech vom Backofen (lt. Rezept Auflaufform 30 x 20 cm Größe).



Mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Backofen O/U 200 Grad vorheizen.

Folie entfernen und mit etwas flüssiger Butter bepinseln. Blech in den Ofen schieben, Temperatur auf 180 Grad zurückstellen und 30-35 Min. backen.

Nach dem Backen mit Läuterzucker bestreichen (ich hatte Läuterzucker aus 120 gr. Zucker/120 ml Wasser, Rezept siehe [hier](#)).

Die Zimtschnecken waren die besten, die ich jemals bislang gegessen habe.

Zitrus-Sablés



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Zutaten:

200 gr. Kristallzucker

300 gr. Butter

3 kleine Eigelb

50 gr. Orangeat (oder halb/halb mit Zitronat)

10 gr. Orangenabrieb

420 gr. Mehl

Zubereitung:

200g Kristallzucker, 300gr Butter, 3 kl. Eigelb, 50gr Orangeat, 10g. Orangenabrieb mit Knethaken oder alternativ Flexi mischen.

420g.Mehl zugeben und kneten (Knethaken).

Zu Stangen rollen, in Kristallzucker wenden und ab in Kühlschrank.

Nach Kühlung in Scheiben schneiden und auf Sicht backen 170 Grad Ober-/Unterhitze, ca.10 Min bis leichte Bräunung erreicht ist.