

The background of the cover features a top-down view of several cinnamon rolls and pastries. One large roll is on the left, partially inside a brown paper bag, topped with white sugar crystals. Other smaller pieces are scattered around, some on a light-colored textured surface and others on brown paper. The overall aesthetic is warm and rustic.

KATHARINA LAURER

ZIMT SCHNECKEN LIEBE

Die besten
Zimtschnecken-
Rezepte von

wienerbrot
Backen mit einer Prise Skandinavien

INHALTSVERZEICHNIS

Hej! - Vorwort

Tipps und Tricks

Klassische Zimtschnecken-Rezepte

Die Klassiker, nicht nur aus Skandinavien

Kanelbulle

Korvapuusti

Skillingbolle

Wienerbrød-Snegle

Franzbrötchen

Cinnamon buns

Zimtschnecken 2.0

Zimtschnecken mal ganz anders

Macarons

Kekse

Monkeybread

Waffeln

Kastenkuchen

Kuchen

Mousse-Törtchen

Kranz

Gugelhupf

Riesenschnecke
Schoko-Taler



Hej!

Herzlich willkommen in meinem kleinen Zimtschnecken-Paradies!

Riecht ihr es schon? Diesen Duft von frischgebackenen Zimtschnecken?

Hach, es gibt doch nichts Besseres, oder?

Stellt euch vor: Die Tür geht auf, man tritt über die Schwelle und sofort weht einem der Zimtschnecken-Duft um die Nase. Gleich fühlt sich alles ganz heimelig an und Gemütlichkeit macht sich breit.

Hört sich doch gut an. Und so zieht an vielen Tagen im Jahr ein leichter Zimtduft durch unser Haus, egal zu welcher Jahreszeit. Denn Zimtschnecken schmecken das ganze Jahr, nicht nur um die Weihnachtszeit.

Das wissen auch die Skandinavier, denn überall gibt es dort Zimtschnecken. Und natürlich hat auch jedes Land dort oben im Norden sein eigenes Rezept. Diese stelle ich in diesem Buch ebenso vor wie meine ganz persönlichen ungewöhnlichen Favoriten. Denn weil ich Zimtschnecken so liebe, habe ich andere Gebäck-Spezialitäten wie z.B. Macarons einfach „zimtschneckisiert“.

Ich hoffe, dass euch die Leckereien genauso gut wie mir
schmecken und
wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken!

Und solltet ihr etwas auf Instagram & Co. posten, verlinkt
mich gerne
(@wienerbroedblog) und taggt den Post mit
#rezeptvonwienerbroed.

*alles liebe,
katharina*

TIPPS & TRICKS

Die klassischen Zimtschnecken werden aus Hefe- oder Plunderteig gemacht und manche stellt das vor ungeahnte Herausforderungen. Dabei ist Hefeteig keine komplizierte Wissenschaft und funktioniert mit ein paar Tricks wunderbar:

- Die Milch oder das Wasser, in dem die Hefe gelöst wird, sollte nicht zu heiß sein. 35°C bis 40°C sind ideal, darüber ist es der Hefe zu heiß und sie geht nicht mehr auf.
- Ich nutze am liebsten Frischhefe, aber selbstverständlich funktioniert auch Trockenhefe. Zwei Päckchen Trockenhefe entsprechen i.d.R. einem Würfel Frischhefe (dieser hat 42g Hefe), ggf. noch auf der Packung nachsehen.
- Übrigens: die Frischhefe sollte noch haltbar sein, sie verliert schnell ihre Gäreigenschaften.
- Nach dem Verkneten des Teiges in der Küchenmaschine (oder mit einem Handmixer mit Knethaken) diesen nochmals per Hand auf einer etwas bemehlter Fläche verkneten, am besten rundwirken. Dazu den Teig mit einer Hand von einem wegziehen. Dann diesen gezogenen Teig wieder zurück zur Teigmitte ziehen und dort mit dem Handballen festdrücken.
- Auch beim Gehen des Teiges sollte es nicht zu warm sein. Ich lasse meinen Teig meistens im Backofen gehen,

bei 40-42°C Umluft, die Schüssel abgedeckt mit einem feuchten(!) Geschirrtuch.

- Zum Gehen in der Schüssel den Teig am besten immer zu einer Kugel formen und mit der Naht nach unten in die Schüssel geben.
- Der Teig darf beim Gehen nicht austrocknen, daher entweder mit Mehl besprenkeln, mit einem feuchten Tuch oder die Schüssel dicht, z.B. mit Frischhaltefolie oder Bienenwachstuch, abdecken.
- Die von mir angegebenen Gehzeiten sind Erfahrungswerte, bis zu denen der Teig gut gegangen ist und sein Volumen etwa verdoppelt haben sollte. Im Zweifel lieber etwas länger gehen lassen.
- Hefeteig lässt sich prima bereits am Vorabend vorbereiten! Dann geht er nicht an einem warmen Ort, sondern über Nacht im Kühlschrank, das funktioniert problemlos (dabei die Schüssel dicht abdecken). Hier nur daran denken, den Teig rechtzeitig vor dem Weiterverarbeiten aus dem Kühlschrank zu nehmen, damit er sich wieder auf Raumtemperatur erwärmt und geschmeidig wird.
- Hefeteig geht immer zweimal: Einmal als Teig“klumpen“ und einmal als geformtes Gebäck. Das nennt sich Stückgare und macht das Gebäck nochmal schön fluffig. Für die Stückgare gelten die gleichen Regeln in Sachen Wärme und abdecken.
- Hefegebäck und damit natürlich auch die Zimtschnecken schmecken am besten frisch aus dem Ofen. Ein bisschen abkühlen lassen, damit sich keiner verbrennt!