

# Fluffige Zimt-Nuss-Schnecken

Brennwerte	1577 kJ   377 kcal
Eiweiß	8,2 g
Kohlenhydrate	35,5 g
Fett	20,7 g

Vorbereitung	20 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	2 Stunden 40 Minuten
Gesamtzeit	3 Stunden



Diese Zimt-Nuss-Schnecken begeistern mit ihrer **lockeren Textur** und ihrem **köstlichen Geschmack**, der durch sorgfältig ausgewählte Zutaten entsteht. Deli Reform Das Original macht den Teig **geschmeidig** und die Füllung **saftig**, während es **wertvolle ungesättigte Fettsäuren** liefert. Nüsse steuern **gesunde Fette**, **pflanzliches Eiweiß** und **Magnesium** bei – ideal für Herz und Muskeln. Zimt verleiht nicht nur ein **intensives Aroma**, sondern kann auch den **Blutzuckerspiegel stabilisieren** und den **Stoffwechsel anregen**.

## Entdecke unser Rezept für himmlische Zimt-Nuss-Schnecken

Zimtschnecken sind ein unwiderstehlicher Klassiker, die jeden Tag besonders machen. Dabei sind sie wirklich leicht zubereitet und schmecken frisch gebacken einfach wunderbar! In diesem Rezept runden Haselnüsse den Geschmack ab und sorgen ganz nach Wunsch für mehr Crunch. Diese fluffigen Zimt-Nuss-Schnecken sind Genuss pur!

# Fluffige Zimt-Nuss-Schnecken

## ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

270 ml Vollmilch  
25 g Rohrohrzucker  
20 g frische Hefe  
80 g Deli Reform Das Original  
400 g Weizenmehl Type 550  
100 g Haselnüsse, gemahlen  
1 Prise Salz

## ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

100 g Deli Reform Das Original, bei Zimmertemperatur  
90 g Rohrohrzucker  
100 g Haselnüsse, gemahlen  
2 TL Zimt, gemahlen  
1 Prise Salz

## SONSTIGE ZUTATEN:

1 Ei  
1 EL Vollmilch

## 1 HEFETEIG ZUBEREITEN

**Für den Hefeteig** die Milch lauwarm erwärmen, den Rohrohrzucker zugeben und darin die Hefe auflösen. In einer großen Schüssel das Mehl mit einer Prise Salz und den gemahlene Haselnüssen vermengen. Die Hefemischung sowie die weiche Deli Reform Das Original hinzufügen. Dann alles für etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für etwa 1,5–2 Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

## 2 FÜLLUNG ZUBEREITEN

**Für die Füllung** die weiche Deli Reform Das Original mit dem Rohrohrzucker, gemahlene Haselnüssen, Zimt und einer Prise Salz zu einer streichfähigen Paste vermengen.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck in der Größe eines Backblechs ausrollen. Darauf die Zimt-Zucker-Masse gleichmäßig verstreichen.

Den Teig von der langen Seite her eng aufrollen und in **zwölf** gleich große Stücke schneiden.

## 3 ZIMTSCHNECKEN BACKEN

Die Zimtschnecken mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Erneut abgedeckt für etwa 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf **180 °C Umluft** vorheizen.

**Für die Glasur** das Ei mit der Milch verquirlen, die Zimtschnecken damit bestreichen und auf mittlerer Schiene etwa 20–25 Minuten goldbraun backen.

### **3 Tipps für noch köstlichere Zimt-Nuss-Schnecken:**

- **Für ein besonderes Aroma** die Füllung mit etwas gemahlenem Kardamom und frisch abgeriebener Bio-Orangenschale verfeinern.
- **Für mehr Biss** kann die Füllung auch mit grob gehackten Nüssen zubereitet werden.
- **Zum präzisen Schneiden** der Zimtschnecken eignet sich anstelle eines Messers ein Stück Küchengarn. Dazu das Garn unter die Teigrolle schieben, die Enden überkreuzen und mit einer gleichmäßigen Zugbewegung straffziehen. Auf diese Weise entstehen saubere, gleichmäßige Schnecken, ohne den Teig zu verformen oder zu zerdrücken.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
<https://www.deli-reform.de/rezepte>