

Zimtschnecken-Kekse

Brennwerte	400 kJ 95 kcal
Eiweiß	1,5 g
Kohlenhydrate	12,8 g
Fett	4,2 g

Vorbereitung	30 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	1 Stunde 30 Minuten
Gesamtzeit	2 Stunden



FOOD FACTS

Zarter Mürbeteig trifft auf aromatischen Zimt und eine feine Kardamomnote. Deli Reform Das Original sorgt für einen geschmeidigen Teig und einen angenehm mürben Biss. Mit der charakteristischen Zimtschnecken-Spirale und der karamelligen Zimtfüllung entsteht ein besonderes Geschmackserlebnis. Feine Gewürze verleihen den Plätzchen eine winterliche Note.

Diese Zimtschnecken-Plätzchen bringen den beliebten Geschmack klassischer Zimtschnecken in ein handliches Format. Dieses Rezept ist perfekt zum Teilen, Verschenken oder einfach für den süßen Genuss zwischendurch.

Zimtschnecken-Kekse

35 PORTIONEN  normal

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

270 g Weizenmehl, Type 405
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
125 g Deli Reform Das Original
1 Ei, Gr. M

ZUTATEN FÜR DIE ZIMTFÜLLUNG

50 g Deli Reform Das Original, zimmerwarm
60 g brauner Zucker
1 gehäufter EL Zimt
1/4 TL gemahlener Kardamom
1 Prise Salz

1 TEIG VORBEREITEN

Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Deli Reform Das Original und das Ei in kleinen Mengen zugeben. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer flachen Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und 15–30 Minuten kalt stellen.

2 FÜLLUNG ZUBEREITEN

Für die Füllung Deli Reform Das Original mit dem braunen Zucker, Zimt und Kardamom zu einer streichfähigen Masse verrühren.

3 TEIG ROLLEN

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 30 × 40 cm ausrollen. Die Zimtfüllung gleichmäßig darauf verstreichen. Den Teig von der langen Seite her fest aufrollen.

4 TEIG KALT STELLEN

Die Teigrolle in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen – alternativ etwa 15 Minuten ins Gefrierfach legen. Anschließend mit einem scharfen Messer in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

5 KEKSE BACKEN

Die Kekse mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) 10–12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldgelb sind. Anschließend vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Für eine winterlich-fruchtige Note etwas feinen Abrieb einer Bio-Orange unter die Zimtfüllung mischen. Wer zusätzlichen Crunch und ein nussiges Aroma mag, streut vor dem Aufrollen 40–50 g geröstete, fein gehackte Haselnüsse auf die Füllung.

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