REZEPT · NACHSPEISE · NORWEGEN

Zimtschnecken nach norwegischer Art

Der Germteig wird mit Kardamom aromatisiert, mit Zimt-Zucker-Butter bestrichen, aufgerollt und in zwölf Stücke geschnitten. Gebacken werden die Schnecken am besten im Muffinblech, dann werden sie höher und kuppelförmig. Sie schmecken warm mit einer Tasse Kaffee.



Rezept-ID: **R-53116** Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

Zutaten

100 g	Butter, ungesalzen (für den Teig)
200 ml	Milch
1 TL	Salz
250 g	glattes Mehl
250 g	griffiges Mehl
1,5 TL	Trockengerm
1 TL	gemahlener Kardamom
1 EL	feiner Kristallzucker (für den Teig)
2	Eier (für den Teig)
1 Schuss	Olivenöl (zum Einölen der Arbeitsfläche, ca. 1 TL)
75 g	weiche Butter (für die Füllung)
100 g	feiner Kristallzucker (für Füllung und Bestreuen, je zur Hälfte)
2 EL	Zimt (1 EL für die Füllung, 1 EL zum Bestreuen)

Zubereitung

1. 100 g Butter, Milch und Salz in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Auf lauwarm abkühlen lassen.
2. In einer großen Schüssel beide Mehlsorten, Trockengerm, Kardamom und 1 EL Zucker vermischen.
3. In der Mitte eine Mulde formen, die Eier hineinschlagen und die lauwarme Milchmischung zugießen. Zu einem klebrigen Teig verrühren, später mit den Händen weiterarbeiten.
4. Die Arbeitsfläche mit etwas Olivenöl (ca. 1 TL) einölen. Den Teig daraufgeben und 5 bis 8 Minuten kräftig kneten, bei Bedarf mit einem Teigschaber lösen. Kein Mehl zugeben, sonst werden die Schnecken trocken und zäh. So lange kneten, bis der Teig deutlich weniger klebt, glatt und elastisch ist.

1	Ei, verquirlt (zum Bestreichen)

5. Teig zu einer Kugel formen, in eine große gefettete Schüssel legen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
6. Währenddessen die weiche Butter mit der Hälfte des Zuckers (ca. 50 g) und 1 EL Zimt mit einer Gabel glatt verrühren.
7. Den restlichen Zucker mit dem restlichen Zimt in einer zweiten Schüssel mischen und beiseitestellen.
8. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck von ca. 36 x 24 cm ausrollen. Die Zimt-Zucker-Butter gleichmäßig mit einem Messer darauf verstreichen.
9. Von der langen Seite her zu einer Rolle aufrollen und in 12 gleich dicke Scheiben schneiden.
10. Jede Scheibe auf ein flach gedrücktes Papierförmchen auf dem Backblech oder in ein gefettetes Muffinblech setzen. Im Muffinblech werden die Schnecken höher und kuppelförmig.
11. Mit einem Geschirrtuch abdecken und 30 bis 45 Minuten noch einmal gehen lassen, bis sie aufgegangen sind.
12. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.
13. Die Schnecken mit verquirltem Ei bestreichen und reichlich mit dem Zimtzucker bestreuen. Ca. 12 Minuten backen, bis sie dunkelgolden sind. Warm mit einer Tasse Kaffee genießen.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Muffinblech für 12 Stück
bei Amazon · Affiliate-Link

Teigschaber aus Silikon
bei Amazon · Affiliate-Link

Kardamom, gemahlen
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Geduld ist ein Hefeteig."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Sonntags wird gebacken."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Kaffee schwarz. Humor auch."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz