

## Thors Marzipanschnecken

---

Den Teig für die Schnecken bereitest du nach dem Rezept von Albert Buchbinder zu – das packe ich dir gleich hier hinter. Rühr erst den Hefeteig an. Wenn der geht, hast du Zeit für die Marzipanfüllung. Und für die brauchst du:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 160 ml Sahne (kannst auch etwas mehr nehmen)
- 2 EL Rohrzucker (oder auch mehr oder weniger)
- 1 Prise Salz

Zuerst schneidest du die Marzipanrohmasse in kleine Stücke oder zerpfückst sie mit den Fingern. Letzteres kann hilfreich sein, wenn du Frost abbauen musst. Danach gibst du das Marzipan-Konfetti in eine schmale, hohe Rührschüssel und knetest mit deinem Mixer nach und nach die Sahne unter, sodass eine glatte Masse entsteht. Bist du hierbei zu ungeduldig, erhältst du Sahne mit Marzipanklumpen, die sich nicht mehr auflösen. Das ist auch lecker, gibt aber beim Schneiden der Schnecken eine Sauerei, weil die Suppe rausquetscht. Das passiert übrigens auch, wenn du zu viel Sahne nimmst (nimm maximal 200 ml).

Ansonsten arbeite Alberts Rezept ab. Statt den Teig mit Butter, Zucker und Zimt zu füllen, nimmst du die eben hergestellte Marzipancreme. Die kannst du hinterher natürlich auch noch mit Zimt und/oder Chili verfeinern. Beim Schneiden der Schnecken nicht zu fest drücken – das erfordert etwas Übung. Also, denn ... hau rein!



Thor

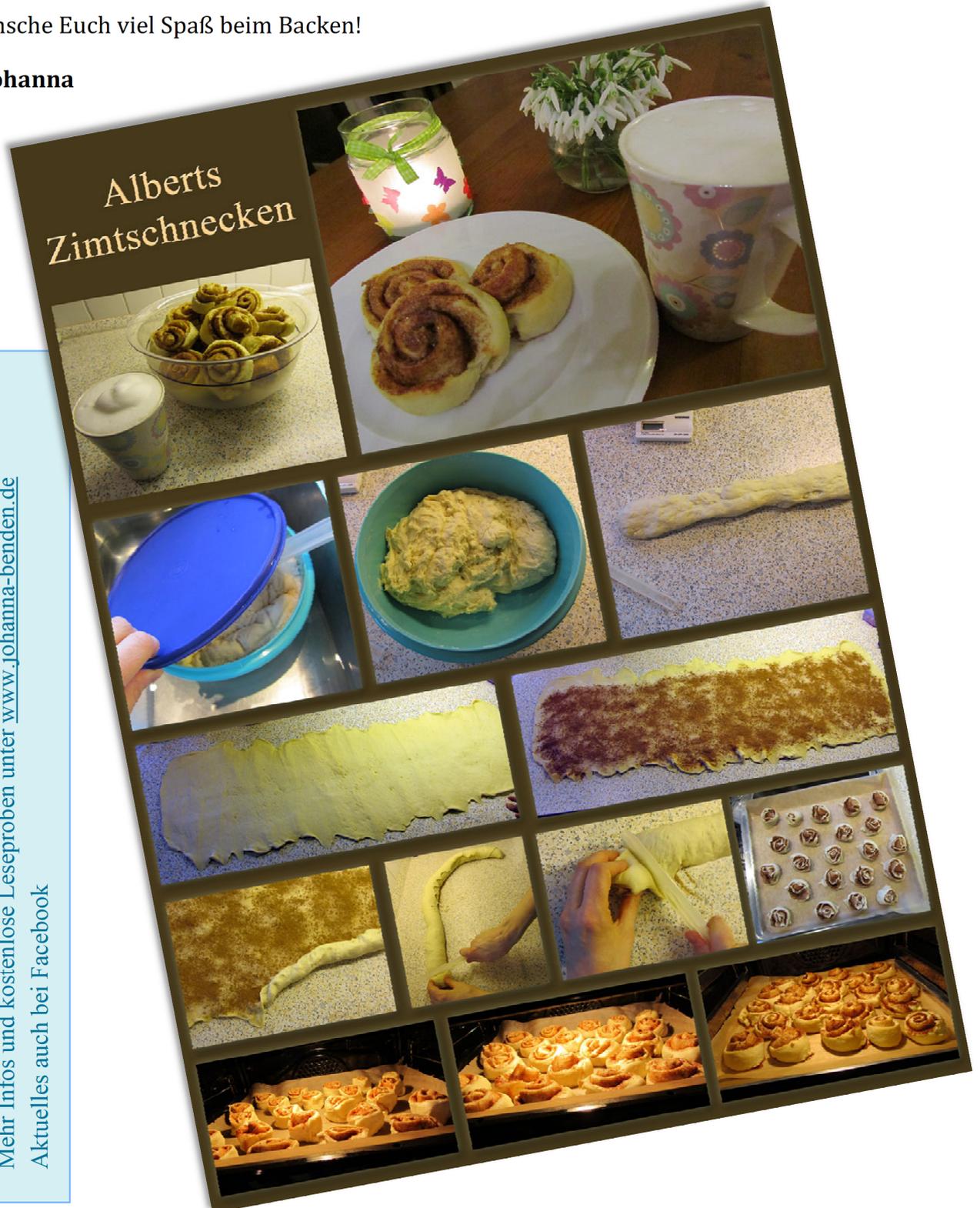
P.S.: Die Rezepte findest du auch als Druckversion unter <https://www.johanna-benden.de/downloadcenter/#Rezepte>

Liebe Nebelsphäre-Fans,

ich habe Albert über die Schulter schauen dürfen, als er mal wieder seine berühmten Zimtschnecken gebacken hat. Gar nicht so schwierig, eigentlich. Als ich ihm berichtete, dass ich schon mehrfach nach seinem Rezept gefragt wurde, wollte er mir sofort eine Abschrift anfertigen. Auch wenn Albert die Fettflecken peinlich waren, habe ich für Euch doch lieber eine Kopie seines Originalrezeptes gezogen, denn hier hat er für seine neue Küchenhilfe Hanna diverse Tipps hinterlassen, die auch mir sehr geholfen haben.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Backen!

Eure Johanna



**Nebelsphäre** Nordic Fantasy Romance

Tauch ein in die Welt der Drachen

Mehr Infos und kostenlose Leseproben unter [www.johanna-benden.de](http://www.johanna-benden.de)

Aktuelles auch bei Facebook

# Brookstedter Mini-Zimtschnecken

---

## Zutaten für den Teig:

500 g Mehl  
250 ml Milch  
20 g frische Hefe  
3 TL Zucker  
50 g Butter  
1 Ei  
1 TL Salz

Wenn Lenir  
kommt, die  
doppelte Menge  
zubereiten!!!

## Zutaten für die Füllung:

50 g weiche Butter  
100 g Zucker  
reichlich Zimt

Zubereitungszeit: 2 Stunden  
Arbeitszeit: ca. 40 Minuten  
Gehzeit: 2x 30 Minuten  
Backzeit: ca. 10-15 Minuten

## Zubereitung:

Milch und Butter in einem Glasgefäß in der Mikrowelle erwärmen, so dass die Butter gut darin schmilzt. Hefe mit der Hand zerbröseln und zum noch warmen Gemisch geben. Umrühren bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat.

Mehl mit dem Ei, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben. Die Hefe-Milch-Butter-Mixtur zugießen und mit einem Handrührgerät (Knethaken) so lange verkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist, die sich von allein vom Rand der Schüssel löst und immer wieder zu einem elastischen «Ball» wird.

Hanna: Milch nur  
etwas heißer als  
handwarm machen -  
auf KEINEN Fall  
kochen! Wenn sie zu  
heiß wird, tötet sie  
die Hefebakterien  
ab und der Teig  
geht nicht mehr auf.

### Tipp:

Wenn Sie sich an  
Hefeteig nicht heran-  
trauen, könnte die  
Peng-Schüssel von  
Tupperware helfen.  
Damit wird es auch bei  
Ihnen etwas. Hanna!

Den Teig gleichmäßig mit der Hand auf dem Boden der Schüssel flachdrücken, Schüssel abdecken und im heißen Wasserbad gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Dieser Vorgang dauert mindestens eine halbe Stunde.

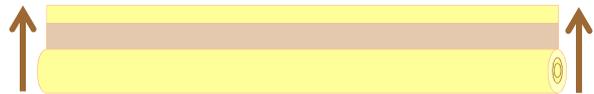
Ofen auf 50°C vorheizen. Nach dem Gehen, die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und den Teig erneut mit dem Handrührgerät durchkneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsplatte abermals von Hand durchkneten.

Schließlich eine Bierflaschendicke (0,33 l) Rolle daraus formen und diese mit dem Nudelholz zu einem langen Rechteck ausrollen (die kurze Seite sollte ca. 30 bis 40 cm lang sein, der Teig ca. 5 mm dick).

Hanna! Mit Bierflasche ist ein Jever gemeint und kein Flens!



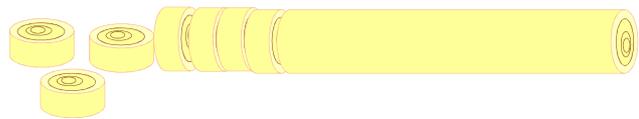
1. Bierflaschendicke Teigrolle



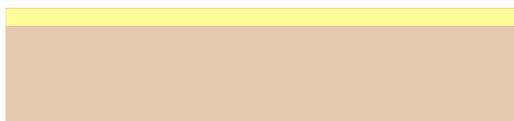
4. Teig eng aufrollen (an der Längsseite)



2. ausgerollter Teig (kurze Seite ca. 30 cm)



5. Teigrolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden



3. + Butter + Zucker + reichlich Zimt!  
Den obersten Zentimeter frei lassen

Je mehr Butter, desto saftiger werden die Zimtschnecken!

**DRINGEND:**  
Für Victoria neue, zimtfreie Varianten testen. Anis? Vanille?

Jetzt wird der ausgerollte Teig dick mit weicher Butter beschmiert (den letzten Zentimeter der oberen langen Seite freilassen – sonst hält die Schnecke nicht zusammen). Hierauf wird ordentlich Zucker gestreut und sehr reichlich Zimt!

Schließlich wird der Teig von der unteren Längsseite beginnend eng aufgerollt und mit einem stabilen Kunststoffschaber (oder Messer) in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten. Diese werden mit großzügigem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gesetzt. Das Backblech in den warmen Ofen schieben und erneut gehen lassen, bis sich das Volumen der Schnecken verdoppelt hat (dauert wieder ca. eine halbe Stunde). Dann wird die Temperatur auf 200°C hochgeregelt und die Zimtschnecken gebacken bis sie goldbraun sind (je nach Größe des Gebäcks ca. 10 – 15 Minuten).

Sollte der Teig an der Arbeitsplatte festkleben - nicht nervös werden! Mit ein wenig Geduld und einem stabilen Teigschaber kann man den Hefeteig leicht von der Platte lösen und so jeweils auf der Länge von ein paar Zentimetern aufrollen.

Am besten noch warm servieren!