

KÜCHENRATGEBER

TANJA DUSY

Himmliche ZIMTSCHNECKEN



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren.
Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.

Impressum

© eBook: 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Kateryna Kulakova

Lektorat: Susanne Bodensteiner

Korrektur: Susanne Schneider

Covergestaltung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, München

eBook-Herstellung: Evelyn Ruckdäschel

 ISBN 978-3-8338-9594-4

1. Auflage 2024

Bildnachweis

Coverabbildung: StockFood Studios/Meike Bergmann

Fotos: StockFood Studios/Julia Hoersch; Eising Studios/Food Photo & Video; Anke Schütz; StockFood Studios/Tina Engel

Syndication: Bildagentur Image Professionals GmbH,
Tumblingerstr. 32, 80337 München,

www.imageprofessionals.com

GuU 8-9594 08_2024_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München

Abkürzungsverzeichnis:

E = Eiweiß

EL = Esslöffel (gestrichen)

F = Fett

kcal = Kilokalorien

KH = Kohlenhydrate

Msp. = Messerspitze

Pck. = Päckchen

TK = Tiefkühl

TL = Teelöffel (gestrichen)

Ø = Durchmesser



TANJA DUSY

Nicht nur in den sozialen Medien sind Cinnamon Rolls der letzte Schrei: Immer mehr Geschäfte bieten in deutschen Städten aufwendig garnierte Zimtschnecken nach amerikanischem Vorbild an. Daneben haben aber auch die klassischen Exemplare aus Holland oder Skandinavien viele Fans. Unsere Autorin ließ sich von dem Hype anstecken.

Was ist das Besondere an Cinnamon Rolls?

Die Zimtschnecken »made in USA« sind wie vieles aus dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten »Super Size«: größer, weicher, fluffiger, mit viel Zimt, süßem Frosting und unterschiedlichsten Toppings: Nuss- oder Schokocreme, Fruchtpüree, Cookies, feinen Schokostückchen etc. Das hat nur noch wenig mit den Zimtschnecken zu tun, die wir ursprünglich aus Skandinavien, vor allem aus Schweden, kennen.

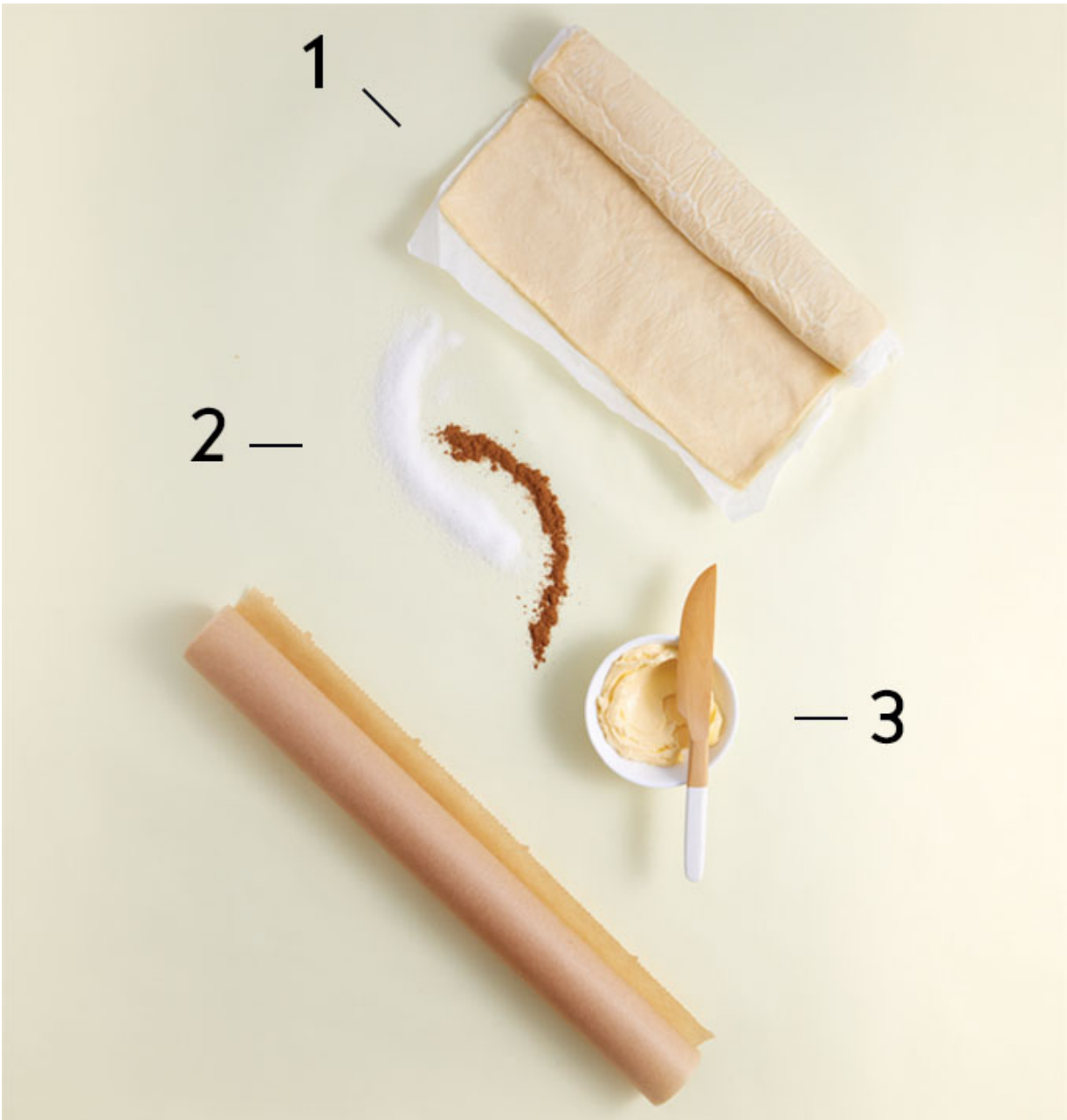
Dann mögen Sie's auch »big«?

Ja, ab und an auf jeden Fall! Genauso schätze ich aber die Vielfalt in der Schneckenwelt: Auch andere Länder haben Spezialitäten, die sich sehen, schmecken und vor allem auch neu interpretieren lassen. Als ich mich näher mit dem Thema beschäftigt habe, stellte ich fest, wie vielfältig Zimtschnecken sein können, und dass Zimt zwar meist eine wichtige, aber nicht immer unbedingt die Hauptrolle spielen muss.

Geht es auch ohne Zimt?

Als großer Ingwer- und Zimt-Addict habe ich tatsächlich fast in allen Rezepten Zimt verwendet – wenn auch manchmal nur in Spuren. Das Gewürz hat für mich etwas ganz Besonderes. Allerdings sollte es nicht täglich in riesigen Mengen verzehrt werden: Ceylon-Zimt und vor allem der handelsübliche Cassia-Zimt enthalten Cumarin, das die Leber schädigen kann. Allerdings braucht es dazu größere Mengen, und so viele Zimtschnecken schaffe selbst ich nicht an einem Tag!

HEFESCHNECKEN SUPER-EASY



1. 1 Rolle Hefeteig (ca. 500 g; Kühlregal) ausrollen.
2. 100 g Zucker mit 1 ½ TL Zimtpulver mischen.
3. 60 g sehr weiche Butter auf dem Teig verstreichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Teig von der Längsseite her eng aufrollen, in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen (Mitte) bei 180° in ca. 20 Min. goldbraun backen.



ECHE KLASIKER