Mahlzeit! MarktTreff

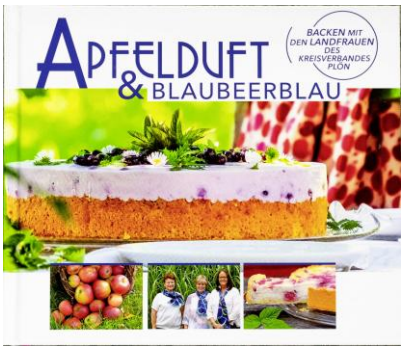
Viele weitere Ideen zum Nachkochen finden Sie auch online: *www.markttreff-sh.de/de/lieblings-rezepte*

Frühjahr 2026

Das aktuelle Rezept
vom KreisLandFrauenVerband Plön e. V.

www.kreislandfrauenverband-ploen.de

Nach dem Kochbuch „Apfelduft & Blaubeerblau. Backen mit den LandFrauen des Kreisverbandes Plön“ (Indigo Verlag; zu bestellen direkt über den KLFV Plön).



Die Autorinnen schreiben dazu: „Wenn LandFrauen backen, ist Naschen unbedingt erlaubt! In diesem Buch verraten die LandFrauen des KreisVerbandes Plön köstliche Lieblingsrezepte. Und nicht nur das: Wir erkunden mit ihnen ihre Heimat, lernen ein traumhaftes Stück Schleswig-Holstein kennen.“

Zimtschnecken haben sich längst vom skandinavischen Trend entwickelt hin zu einem etablierten Backgenuss in der hiesigen Küche – und das in vielen Varianten! In der beliebten MarktTreff-Rubrik „Mahlzeit! MarktTreff“ veröffentlichten beispielsweise die KreisLandFrauen aus dem Lauenburgischen bereits ein Rezept dazu (siehe online: markttreff-sh.de/de/lieblings-rezepte), nun folgt eine weitere leckere Variation, diesmal von den Plöner KreisLandFrauen. Das Team von markttreff-sh.de wünscht Ihnen viel Freude beim Nachbacken … und Naschen!

Zimtschnecken

Die Zutaten:

Für den Teig:

100 g	weiche Butter
2 EL	Zucker
2	Eier
500 g	Mehl
1 Stück	Würfel-Hefe
200 g	Milch, lauwarm
½ TL	Kardamom
1 Prise	Salz
ca. 30	Muffin-Backförmchen

Für die Füllung:

150 g	weiche Butter
85 g	Zucker
1	Ei
2 EL	Zimt, gemahlen

Die Zubereitung:

Für den Teig: Mehl in eine Schüssel sieben, in einer Mulde die Hefe mit der lauwarmen Milch und etwas Zucker auflösen und verrühren. Den Vorteig 15 Minuten gehen lassen.
Dann mit den übrigen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig herstellen und nochmals 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Gut durchkneten und in zwei Teile teilen. Ofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung: Butter, Zucker und Zimt verrühren.

Den einen Teil des Teiges zu einem Rechteck von 25 x 40 cm ausrollen; mit der Hälfte der Füllung bestreichen, von der langen Seite aufrollen und in ca. 15 Scheiben schneiden.
Jede Scheibe jeweils in eine Muffinform legen, Ei verquirlen und damit bestreichen.

Mit der anderen Hälfte des Teiges genauso verfahren. Schnecken bei 220 Grad ca. 10 Minuten backen.

Guten Appetit – und lassen Sie es sich schmecken: Mahlzeit! MarktTreff