

# Zimtschnecken aus dem Dutch Oven – Cinnamon Rolls

Von **Thorsten Brandenburg** - 19. Oktober 2013



**Zimtschnecken** (Cinnamon Rolls) sind eine süße Köstlichkeit, die in den USA sehr beliebt sind. Alleine schon der Karamel-Zimt-Duft der fertigen Zimtschnecken ist genial. Die kleinen Köstlichkeiten kann man natürlich auch im Backofen machen, besonders fluffig werden sie aber im **Dutch Oven**. Heute möchte ich euch zeigen, wie man die leckeren Cinnamon Rolls im DO zubereitet.

Man braucht folgende Zutaten für einen **Petromax Feuertopf ft12**.

## Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 100 g Butter
- 200 ml Milch
- 50 g Zucker
- 8 g Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Ei

## Für die Füllung:

- 100 g Butter
- 120 g braunen Zucker
- 3 TL **Zimt**
- 100 g gehackte Haselnüsse

## Für das Frosting (optional):

- 150 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- Wasser

Der Teig für die Zimtschnecken wird vorbereitet

Für den Teig erwärmt man Milch die Milch handwarm und schmelzt darin die Butter. Dann vermengt man alle anderen Zutaten für den Teig und knetet ihn in der Küchenmaschine gut durch, bis ein elastischer Teig entsteht. Diesen gibt man jetzt in eine Schüssel und deckt ihn ab. An einem warmen Ort sollte er jetzt eine Stunde gehen. Ich nutze dafür meine **Kenwood Cooking Chef**, in der ich eine Temperatur von etwa 40 Grad einstelle, um dort den Teig gehen zu lassen. Nach einer Stunde wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausgerollt. Es sollte eine etwa 50 x 40 cm großes Rechteck entstehen. Muss nicht ganz genau sein, wie man bei mir sieht. 😊



*Der Teig wird etwa 5mm dick ausgerollt*

Jetzt bereitet man die Füllung der Zimtschnecken vor. Dazu wird die Butter geschmolzen und mit dem braunen Zucker, dem Zimt und den fein gehackten Haselnüssen verrührt. Diese Masse gibt man jetzt auf den ausgerollten Teig und bestreicht ihn gleichmäßig damit.

*Der Teig wird mit der Füllung bestrichen*

Der Teig wird dann von vorne nach hinten aufgerollt und aus der fertigen Teigrolle werden dann die Zimtschnecken geschnitten.

*Aus der Teigrolle werden 15 Schnecken geschnitten*

Aus der Teigrolle werden etwa 15 gleichgroße Stücke, die dann ca. 3 cm hoch sind, geschnitten. Den **Dutch Oven** legt man mit Backpapier aus und gibt die Cinnamon Rolls hinein. **Wichtig:** Die kleinen Zimtschnecken müssen jetzt im geschlossenen Dutch Oven nochmal eine Stunde gehen! Nur dann werden sie richtig schön fluffig.

*Die Cinnamon Rolls werden im Dutch Oven platziert*

Für die Zubereitung der Cinnamon Rolls im Dutch Oven braucht man insgesamt 21 durchgeglühte Briketts. Verteilung: 16 Stück oben und 5 Stück unter dem Dutch Oven. In diesem Fall habe ich **Heat Beads** verwendet. Mittlerweile verwende ich zum "dopfen" jedoch ausschliesslich **Kokoko Eggs von McBrikett**. Davon nimmt man ggf. 2-3 Stück weniger auf dem Deckel, da sie größer sind und etwas mehr Hitze abgeben.

*Heat Beads sorgen für die richtige Hitze*

Die Backzeit beträgt etwa 45-55 Minuten. Nach 45 Minuten sollte man den Deckel zum ersten Mal anheben, um nachzusehen wie weit die Cinnamon Rolls sind. In der Regel sind sie dann hellbraun und ich lasse sie noch weitere 5-10 Minuten im Dutch Oven. Die fertigen Zimtschnecken sollten goldbraun sein. Man kann die genaue Backzeit nie so genau vorhersagen, da es immer auf die Außentemperatur und die Brikettsorte ankommt. Ihr solltet auf jeden Fall immer darauf achten, dass der Dutch Oven windgeschützt steht.

*Wenn sie goldbraun sind, sind sie fertig*

Man kann die Zimtschnecken jetzt einfach so genießen, oder man bereitet noch eine Glasur, das sogenannte Frosting vor. Für das Frosting verrührt man den Puderzucker mit einem Eiweiß und gibt ggf. noch etwas Wasser hinzu, wenn es zu dickflüssig sein sollte. Die Glasur gibt man dann über die noch warmen Cinnamon Rolls und verstreicht sie mit einem **Silikonpinsel**.

*Die Zimtschnecken werden mit dem Frosting übergossen*

Nach etwa 15-20 Minuten ist die Glasur dann auch schon fest. Die ersten Cinnamon Rolls isst man dann auch gleich lauwarm, denn dann schmecken sie am Besten. 😊

*Zimtschnecken mit Frosting*

Und hier ein Stück für euch. Sind sie nicht schön fluffig?

*Angeschnittene Zimtschnecke*


Durch die Glasur werden die Zimtschnecken sehr süß, daher brauche ich sie eigentlich gar nicht. Meine Frau hingegen liebt sie mit der süßen Glasur. Wie ihr leckern Zimtschnecken am liebsten mögt, müsst ihr selber rausfinden. Wie es geht, wisst ihr ja jetzt! Also ran an den [Dutch Oven](#) und nachmachen, denn Cinnamon Rolls schmecken einfach genial! Du magst es lieber etwas fruchtiger? Dann probiere doch mal meine [Blaubeer-Zimtschnecken aus dem Dutch Oven](#) aus.


Du hast noch keinen Dutch Oven? Dann schaue dir auch meinen umfangreichen [Dutch Oven Guide](#) an.

Das Rezept zum ausdrucken:

## Zimtschnecken

4.37 von 52 Bewertungen

 Rezept drucken

 Rezept anpinnen

Vorbereitungszeit:	Zubereitungszeit:	Arbeitszeit:
15 Minuten	45 Minuten	3 Stunden

Portionen: 15 Zimtschnecken

## Zutaten

### Für den Teig

- 500 g Mehl
- 100 g Butter
- 200 ml Milch
- 50 g Zucker
- 8 g Salz
- 1 Würfel Hefe (frisch)
- 1 Ei

### Für die Füllung

- 100 g Butter
- 120 g brauner Zucker
- 3 TL Zimt
- 100 g Haselnüsse (gehackt)

### Für das Frosting (optional)

- 100 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- Wasser

## Anleitungen

1. Milch erwärmen, Butter schmelzen und alle Zutaten zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Butter schmelzen lassen und mit dem Zucker und den gehackten Haselnüssen verrühren.
3. Den Teig ausrollen, so dass in etwa eine Fläche von 50 x 40 cm entsteht. Darauf die Füllung gleichmäßig dick auftragen und zu einer Teigrolle aufrollen. Aus dieser Rolle etwa 15 gleichgroße Stücke (ca. 3 cm hoch) schneiden.
4. Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen und die Zimtschnecken in gleichmäßigen Abstand in den Dutch Oven geben. Dutch Oven schließen und nochmal 1 Stunde gehen lassen. Anschliessen mit 21 durchgeglühten Briketts (16 oben, 5 unten) etwa 45-55 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die Backzeit und die Anzahl der Briketts variiert je nach Sorte der verwendeten Briketts und der Außentemperatur.
5. Optional Frosting zubereiten: Puderzucker mit Eiweiß verrühren und ggf. etwas Wasser hinzu geben, falls es zu dickflüssig ist. Frosting gleichmäßig über die warmen Zimtschnecken geben und mit einem Silikonpinsel verrühren.

## Hast Du dieses Rezept ausprobiert?

Lass uns wissen wie es war!

– Advertisement –

### Thorsten Brandenburg

Thorsten ist einer der erfolgreichsten Griller Europas. Mit seinem Team BBQ Wiesel wurde er Deutscher Grillmeister der Amateure 2014, Deutscher Vize-Grillmeister der Profis 2015, Vize-Europameister 2016 und Grill-Weltmeister 2017! Im Januar 2013 startet er BBQPit.de und teilt dort seine Grill-Leidenschaft mit der großen weiten Welt. :)



## Letzte Kommentare:

christian on *Hamburgerbrötchen – die perfekten Brioche Burger Buns*

Thorsten Brandenburg on *Lepinje – Rezept für das Fladenbrot vom Balkan*

Stanislav on *Lepinje – Rezept für das Fladenbrot vom Balkan*

Mahmut on *Hamburgerbrötchen – die perfekten Brioche Burger Buns*

Anka on *Kretanische Kartoffeln*

## Beliebteste Beiträge

Hamburgerbrötchen – die perfekten Brioche Burger Buns

Basilikum-Pesto – Pesto alla Genovese selber machen

Mac and Cheese – Rezept für den US-Klassiker Macaroni and Cheese

Süßkartoffel pommes (knusprig) selber machen im Ofen

Coleslaw – Amerikanischer Krautsalat

BBQPit Newsletter

---

Vorname oder ganzer Name

Email

☐ Indem Du fortfährst, akzeptierst Du unsere Datenschutzerklärung.

Abonnieren



## Über uns

BBQPit.de ist Deutschlands führendes Grill- und BBQ-Magazin rund um die schönste Nebensache der Welt. Ihr findet Grilltests, Grillrezepte, Grillwissen, Grill-Termine, Kaufberatung, Tipps & Tricks für Anfänger u.v.m. auf Deutschlands Grill- und BBQ-Blog Nr.1 (\*)

## FOLLOW US



Kontaktieren Sie uns: [info@bbqpit.de](mailto:info@bbqpit.de)

© Copyright 2013 - 2021 BBQPit.de. All Rights Reserved. [Cookie-Einstellungen](#)

[Impressum](#) [Datenschutz](#) [Kontakt](#)