

Zimtschnecken aus Hefeteig bekommt man in weiten Teilen Nordeuropas. Selbst bei uns in Mitteleuropa sind sie verbreitet und werden immer nach dem gleichen Prinzip, d.h. mit Hefe, zubereitet. Die färöische Zimtschnecke hingegen, ist ohne Hefe gebacken, und damit etwas ganz Besonderes.



Zwar haben sie auch Zimtschnecken, Sniglar (Schnecke) genannt. Aber der Teig dazu ist ein Rührteig, der durch den hohen Mehlanteil gut auszurollen ist und am Ende eine Zimtschnecke ergibt, die optisch wie ihre Verwandten aus den übrigen Ländern der Welt aussieht. Tatsächlich aber schmeckt die färinger Sniglar fein, wie ein kleiner Kuchen. Und sie ist hervorragend geeignet für alle, die sich mit Hefeteigen schwer tun.

Das Rezept stammt aus [NORDIC DAS KOCHBUCH von Magnus Nilsson*](#).

Zutaten für 20 Sniglar:

Für den Teig

100 g weiche Butter

150 g Zucker

2 Eier

500 g Mehl

1 Pk. Backpulver

150 ml Milch

Für die Füllung

200 g weiche Butter

2 EL Zimt mit 100 g Zucker vermischt

Zum Bestreichen

1 Ei

50 ml Milch



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Butter und Zucker mindestens fünf Minuten lang mit dem Mixer aufschlagen. Die Mischung sollte eine helle, cremige Konsistenz bekommen haben. Die Eier nacheinander hinzugeben und jeweils eine Minute lang gründlich einrühren.

3. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver miteinander mischen und unter den Teig rühren. Am Ende noch die Milch unter ständigem Rühren hinzugeben.
4. Der Teig sollte am Ende weich und nicht mehr klebrig sein. Bleibt er doch noch an den Fingern kleben, muss man noch etwas Mehl unterkneten.
5. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nun den Teig ca. 60×40 cm groß ausrollen. Die längere Seite bildet die Längskante, an der man später die Zimtschnecken aufrollt.
6. Den ausgerollten Teig mit der weichen Butter bestreichen, jedoch an der oberen Längskante einen etwa 4 cm langen Rand stehen lassen. Anschließend den gebutterten Teig mit der Zimt-Zucker-Mischung gleichmäßig bestreuen.
7. An der unteren Längskante beginnend wird der Teig zu einer festen Rolle aufgerollt und mit der Naht nach unten auf die Arbeitsplatte gelegt.
8. Wer wie ich keine perfekten Rechtecke ausrollen kann, stutzt die Rolle nun mit dem Messer an den Seiten zurecht. So dass man eine gleichmäßige Rolle ohne dünner werdende Enden vor sich liegen hat.
9. Die Rolle mit einem scharfen Messer in 20 gleich große Schnecken schneiden und diese jeweils einzeln in Papierförmchen legen und auf ein Backblech geben. Das Ei und die Milch zum Bestreichen miteinander verquirlen und jede Zimtschnecke damit bepinseln.

10. Die Zimtschnecken im Backofen backen, bis sie goldbraun sind. Dies sind laut Originalrezept 8-10 Minuten. Bei mir dauerte das jedoch ganze 20 Minuten.



Lecker Sniglar aus Rührteig!

Væl gagnist!

Helena

*Das Kochbuch ist eine geprüfte Kaufempfehlung. Diese Empfehlung enthält einen „Partner-Link“ zu Amazon. Das Buch ist auch in jedem anderen Buchhandel, on- und offline,

erhältlich.