

Herbstzeit ist Zimtschneckenzauberzeit

Es ist September. In der rechten Hand hältst du einen gigantischen Pumpkin Spiced Latte mit Sahnehaube, links den neuen cozy New Adult Roman deiner Lieblingsautorin oder deines Lieblingsautors. Doch irgendetwas fehlt für den perfekten Herbst-Vibe. Na klar, eine Zimtschnecke. Yenz-Autorin Alicia Eckhardt hat sich der Leckerei gewidmet. Welche Besonderheiten es gibt und welche Bäckereien in unserer Nähe sie anbieten, erfährst du hier.

1.) Fröhliche Fun Facts mit einer Prise Zimtschneckenzauber

- Zimtschnecken sind nicht gleich Zimtschnecken: In Schweden mit Kardamom gewürzt und nur mit Hagelzucker getoppt sind die Leckereien weniger süß als in den USA, wo das bewährte Frischkäse-Frosting dominiert.
- Die größte Zimtschnecke wiegt 521,5 kg und stammt aus den USA im Jahr 2018 (Quelle: Guinness World Records).
- Zimtschnecken gelten als innovatives Trendgebäck aus den USA und besonders die Ketten „Cinnamood“ und „Zeit für Brot“ sind bei uns angesagt.
- Cinnamoroll ist der Name eines knuddeligen weißen Welpens, der 2001 die Hauptfigur in einer japanischen Manga- und Animeserie darstellte – auch heute ist er noch bekannt und beliebt.
- In Schweden wird jährlich am 4. Oktober der Kanelbullensdag gefeiert, sprich: der Zimtschneckentag. Ob man den auch in Deutschland einführen könnte?

2.) Zimtschnecken von den Profis – vier zimtige Fragen an Lieblingsbäckereien aus der Umgebung

Wird es im Herbst bei Ihnen Zimtschnecken im Sortiment geben?

- **Bäckerei Stöckle (Bietigheim-Bissingen):** Bei uns gibt es Franzbrötchen und ab Montag (14. September) Schneckenudeln mit Zimtfüllung und Sultaninen.
- **Bäckerei Schaefer (Illingen):** Bei uns wird es im Herbst Franzbrötchen geben. Das sind leckere Zimtschnecken, die in der Mitte gedrückt werden und einfach supergut schmecken. Es ist noch nicht klar, ob es die Franzbrötchen im September oder Oktober geben wird, aber auf jeden Fall in der Aktion „Wechsel-Schnecken“; da gibt es jeden Monat eine andere Schnecke mit besonderer Füllung.



Wie viele davon werden an einem Tag gebacken?

- **Stöckle:** Wir backen circa 150 bis 200 pro Tag.
- **Schaefer:** Da wir nur eine eigene Verkaufsstelle haben – unser Geschäft in Illingen – und sonst alles an Wiederverkäufer außer Haus geht, schätzen wir die Menge auf circa 60 bis 80 Stück pro Tag ein, je nachdem, wie viel unsere Lieferkunden bestellen werden. Wir beliefern täglich circa 80 Naturkostläden, Naturkost-Supermärkte, Hofläden und Reformhäuser in der Umgebung.

Was gibt es außer den Zimtschnecken Herbstlich-Leckeres in Ihrer Bäckerei?

- **Stöckle:** Ab Mitte Oktober wird es wieder unseren Pumpkin-Spice-Muffin geben.
- **Schaefer:** Es wird natürlich auch noch andere herbstliche Backwaren geben – zum Beispiel einen Pumpkin-Pie. Das ist ein süßer Kürbis-Nuss-Kuchen mit einem Frischkäse-Topping. Sehr fein, nach kanadischem oder englischem Vorbild. Unsere Konditormeisterin hat einige Zeit in Kanada und London gelebt und das Rezept mitgebracht.

Geheimtipp fürs Zimtschneckenbacken?

- **Stöckle:** Ein Butter-Hefeteig mit langer Teigreifung – für viel Geschmack. Nach dem Backen mit „Schneckenmilch“ (Sahne, Milch, Zucker) bestreichen, dann bleiben die Schnecken schön saftig.
- **Schaefer:** Wenn man selbst Zimtschnecken backen möchte, ist unser Tipp: schön hell backen und einen leckeren Zuckerguss obendrauf. Dann bleiben die Schnecken saftig und lecker.

3.) Wie wäre es mit einem Zimtschneckenkuchen?

Das brauchst du dafür:

Für den Teig: 100g weiche Butter, 125g Zucker, 1Pck. Vanillezucker, 3 Eier (Gr. M), 400g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 1 Prise Salz, 200ml Milch

Für die Füllung: 100g weiche Butter, 125g brauner Zucker, 2EL Zimt, 1EL Mehl

Für das Frosting: 200g Puderzucker, 40 ml Milch, 1TL Vanilleextrakt, evtl. etwas Frischkäse

Und los geht's:

Eine Brownieform (30x40cm) einfetten und bemehlen. Butter, Zucker und Vanillezucker zusammen in einer Schüssel aufschlagen. Die Eier beifügen. Mehl, Backpulver und Salz über den Mix sieben, Milch ergänzen und alles miteinander verrühren. Alle Zutaten für die Füllung vermischen (in einer zweiten Schüssel). Den Ofen auf 180 °C (Ober- /Unterhitze) vorheizen. Gieße nun den Teig in die Form und anschließend kühlfleckenartig die Füllung auf den Teig. Mit einer Gabel ziehst du ein hübsches Muster von oben nach unten – wie beim Marmorkuchen. Jetzt geht's für 25 Minuten in den Ofen hinein, dann heißt es: abkühlen! Löse den kalten Kuchen vorsichtig aus der Form. Frosting-Zutaten vermengen und darauf verteilen. Trocknen lassen und genießen. Ein herbstlicher Verwöhn-Moment für dich!

4.) Schnecken in rund und gesund – für Fans von raw, vegan, healthy ... und lecker!

Das brauchst du dafür:

Für den Teig: 100g eingeweichte Datteln, 65g Nussmus, 90g Mehl, 50g gemahlene Mandeln, 1EL Mandelmilch

Für die Füllung: 200g eingeweichte Datteln, 50g Nussmus, 1 EL Zimt, 1 EL Vanilleextrakt, 1 EL (evtl. etwas mehr) Mandelmilch, 1 Prise Salz

Und los geht's:

Die Datteln in heißem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen. Anschließend für den Teig Datteln, Mehl, Mandeln und Nussmus pürieren und vermischen. Mandelmilch hinzugeben und mischen, bis ein klebriger Teig entsteht. Eine Teigkugel formen, diese aufs Backpapier legen, grob zu einem Rechteck drücken und mit einem zweiten Backpapier belegen. Mit dem Nudelholz zu einem Rechteck (Seiten etwa 24cm lang, Dicke etwa 0,5cm) ausrollen. Püriere für die Füllung nun Datteln, Nussmus, Vanille, Zimt, Salz und Mandelmilch in der Küchenmaschine, bis eine sämige Creme entsteht. Verteile die Füllung auf dem Teig (das obere Backpapier entfernst du zuvor). Rolle den Teig nun vorsichtig auf und lege die Teigrolle für eine Stunde ins Gefrierfach. Mit einem scharfen Messer schneidest du danach die Rolle in 12 zimtige Schneckenscheiben. Entweder nach kurzem Ausflug in die Mikrowelle – oder kalt – werden die süßen Leckereien vernascht.

5.) Zimtiger Extratipp: brandneue New Adult-Romane im Zimtschneckenkleid

- Cinnamon Spice Love (Harper Graham)
- Herbst in Cinnamon Falls (R.L Killmore)
- Pumpkin Kisses and Cinnamon Hearts (Lily Fabienne)
- It's different this Time (Joss Richard) ab 26.08.2026
- The Autumn Love Arrangement (Nicole Alfa)

