

# Verpoorten Vanille Zimtschnecken

## Zutaten

für 12 **Verpoorten Vanille Zimtschnecken**:

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl  
300 ml Milch  
21 g frische Hefe  
75 g Butter, zimmerwarm  
1 TL Salz  
1 EL Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

Für die Füllung:

150 g Butter, zimmerwarm  
100 g Zucker  
1 TL Zimt

Für den VERPOORTEN Vanille-Guss:

150 g Puderzucker  
3-4 EL VERPOORTEN Vanille Eierlikör

## Zubereitung

Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel sieben und eine kleine Mulde in die Mitte drücken. Milch leicht erwärmen, Hefe darin auflösen und in die Mulde gießen. Zucker, Vanillezucker und Salz hinzugeben und 5 Minuten mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Butter hinzugeben und weitere 5 Minuten kneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich im Volumen verdoppelt hat.

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Füllung Butter mit Zucker und Zimt verrühren. Backform (30 x 20 cm) fetten. Teig nochmals durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche auf ca. 40 x 30 cm ausrollen. Gleichmäßig mit der Füllung bestreichen und von der langen Seite zu einer Rolle aufrollen. Hefeteigrolle in 12 gleichgroße Zimtschnecken schneiden und diese mit der Schnittkante nach oben nebeneinander in eine gefettete Backform (30 x 20 cm) setzen. 25 Minuten backen, bis die Zimtschnecken goldbraun sind. Etwas abkühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker mit VERPOORTEN Vanille Eierlikör glattrühren und gleichmäßig auf den noch warmen Zimtschnecken verteilen. Am besten lauwarm genießen.



[Link zum Rezept: Verpoorten Vanille Zimtschnecken](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (9/2025)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de