

# Einfache Zimtschnecken - Rezept von NINJA®

Sie schmecken himmlisch, sie sind ganz schnell und vor allem ganz einfach zubereitet: Was kann man sich bei diesen verführerisch duftenden Zimtschnecken noch mehr wünschen? 😍

Prep Time: 47 Min.

Serves: 12

Rezept herunterladen

## Zutaten

- 120 ml Wasser zum Dämpfen
- 320 g Blätterteig
- 50 g brauner Zucker
- 1 EL gemahlener Zimt
- 1 Ei, geschlagen
- Für das Frosting
- 50 g Puderzucker, gesiebt
- 1 EL Wasser

## Zubereitung

### Schritt 1

Zum Dämpfen 120 ml Wasser in die Kombipfanne geben. Anschließend die Pfanne in Ebene 1 schieben.

### Schritt 2

Den Teig ausrollen. In einer kleinen Schüssel Zucker und Zimt vermischen und über den Teig streuen, dabei an einer der langen Kanten einen Rand von 1 cm frei lassen. Die Ränder mit Ei bestreichen und den Teig aufrollen. Leicht andrücken, um den Teig zu verschließen. In 12 gleich große Stücke schneiden.

### Schritt 3

Die Zimtschnecken auf dem Backblech anordnen und dabei etwas Abstand zwischen den Schnecken lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen.

### Schritt 4

Tür schließen und SmartSwitch auf KOMBIKOCHER stellen. KOMBI-BACKEN auswählen, Temperatur auf 175 °C und Zeit auf 1-2 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um mit dem Kochen zu beginnen (das Gerät dampft 20 Minuten lang, bevor es backt).

### Schritt 5

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, das Blech herausnehmen und abkühlen lassen.

### Schritt 6

Frosting zubereiten: In einer kleinen Schüssel Puderzucker und Wasser nach und nach verrühren, bis eine dicke Masse entsteht. Über die Schnecken träufeln.

## So einfach geht Genuss!

[Zum Sortiment](#)

Mit Heißluftfritteuse & Co. von NINJA® kocht es sich leichter



NINJA® Combi  
SFP700EU Multikocher,  
Ofen & Fritteuse 12  
Kochfunktionen 12,5L  
Volumen  
**€ 278,99**



NINJA® Heißluftfritteuse  
AF300EU Foodi Dual  
Zone gesamt Vol. 7,6l  
**€ 159,99**



NINJA® Heißluftfritteuse  
DoubleStack XL SL400EU  
9,5L Volumen  
**€ 239,99**



NINJA® Outdoor  
Elektrogrill OG7  
Woodfire™ Smol  
Funktion inkl.  
Abdeckhaube  
**€ 279,99**  
Gültig bis 23.10.24  
Danach: € 324,99

