

Backen mit Zimt - 19 leckere Rezepte mit dem Zaubergewürz



Zimt, das ist Liebe. Also wenn man ihn mag, versteht sich. Egal ob im Keks, im Kuchen, in der Torte oder in einer Waffel, Zimt gehört einfach in jede gute Backstube. Ob im Teig oder als Topping, mit dem Zaubergewürz bekommt jedes Gebäck eine ganz besondere, unwiderstehliche Note.

Kuchen und Torten

Zimt Blondies

Blondies? Ja! Wie Brownies, nur ohne Schokolade, dafür mit ganz viel Zimt. Die hellen Schnitten sind super schnell zusammengemixt und können je nach Lust und Laune noch mit Sahne oder Eis getoppt werden. Vielleicht mit Zimteis? [Zum Rezept](#)



[Zimt Blondies](#)

Apfelkuchen mit Grießpudding und Zimt

Speziell bei Apfelkuchen kennen viele kein Halten mehr. Wenn dann noch Zimt ins Spiel kommt, ist es um die meisten geschehen. Da muss mindestens ein Stück auf dem Teller landen. Dieses Prachtexemplar wird mit Grießpudding und Zimt getoppt. [Zum Rezept](#)



[Apfelkuchen mit Grießpudding und Zimt](#)

Apfel-Cheesecake

Wenn du die Wahl zwischen Cheesecake, Streusel- und Apfelkuchen hast, ist es natürlich eine echt schwere Entscheidung. Mach dir das Leben leichter und vereine alles in einem! Dieser luftige Apfel-Cheesecake bekommt eine knusprige Streuselhaube aus Haferflocken. Die Extraprise Zimt darf hier natürlich nicht fehlen. [Zum Rezept](#)

Backen mit Zimt - 19 leckere Rezepte mit dem Zaubergewürz



Apfel-Streusel-Cheesecake

Apfelmustorte mit Zimtsahne

Dieser Tortenboden wird durch Apfelmus besonders saftig. Das Mus wird in den Teig eingearbeitet und verleiht ihm eine fruchtige Note. Du kannst die Tortenböden halbieren oder dritteln und dann mit fluffiger Zimt-Zahne bestreichen. So zauberst du ganz easy eine mehrstöckige Torte. [Zum Rezept](#)



Apfelmus-Torte mit Zimt-Sahne

Schneller Coffe Cake mit Zimt

Coffe Cake wird nicht mit Kaffee, sondern mit Butter, Mehl und Milch gebacken. Seinen Namen hat der Kuchen nur, weil er in den USA oft zum Kaffee gegessen wird. Die Basis ist ein ganz einfacher Rührteig, dem du verschiedene Geschmacksrichtungen verleihen kannst. In diesem Fall ist die Wahl klar, Zimt muss in den Teig! [Zum Rezept](#)



Schneller Coffe Cake mit Zimt

Kürbiskuchen mit Frosting und Zimt

Kürbis ist zwar hier der Star, doch auch der Zimt spielt bei diesem Rezept eine wichtige Rolle. Wenn du magst, kannst du statt des Ahornsirups auch Zimt als Topping für das Frischkäsefrosting verwenden. Oder direkt beides, auch gut. [Zum Rezept](#)



Kürbiskuchen mit Frosting und Zimt

Gugelhupf mit Zimt und Espresso

Wenn du diesen Kuchen zusammenrührst, riecht deine Wohnung besser als jedes Café. In den Teig kommt eine ordentliche Portion Espresso und natürlich, was darf hier nicht fehlen? Zimt! [Zum Rezept](#)

Backen mit Zimt - 19 leckere Rezepte mit dem Zaubergewürz



Gugelhupf mit Zimt und Espresso

Muffins, Waffeln & mehr

Belgische Kürbiswaffel mit Zimt-Mascarpone

Waffeln? Hat jemand Waffeln gesagt? Yes! Und hier dreht es sich nicht um irgendeine Waffel. Nein, es gibt Kürbiswaffeln. Der Kürbis wird zu einem süßen Mus verarbeitet und kommt dann in den Waffelteig. Getoptt wird die warme belgische Waffel dann mit einem ordentlichen Schlag Zimt-Mascarpone. OMG. [Zum Rezept](#)



Belgische Kürbiswaffel mit Zimt-Mascarpone

Hamburger Franzbrötchen

Das Franzbrötchen ist eine Spezialität aus Hamburg. Ein Gebäck aus Plunderteig, das mit Zimt und Zucker gefüllt ist. Das Besondere am Franzbrötchen sind die vielen fluffigen und zugleich knusprigen Schichten aus

lockerem, buttrigem Hefeteig. Nicht ganz easy in der Zubereitung, aber der Aufwand lohnt sich! [Zum Rezept](#)



Hamburger Franzbrötchen

Cinnamonrolls, amerikanische Zimtschnecken

Im Vergleich zu schwedischen Zimtschnecken sind amerikanische Cinnamonrolls eher etwas weicher, doch eins haben sie gemeinsam: am besten schmecken sie ganz frisch gebacken, noch schön warm aus dem Ofen. Eine gute Portion Zuckerguss obendrauf darf natürlich nicht fehlen. [Zum Rezept](#)



Cinnamonrolls, amerikanische Zimtschnecken

Klassische Zimtsterne

Natürlich darf der Klassiker mit Zimt in dieser Sammlung nicht fehlen. Zimtsterne muss jeder zimtliebende Kuchen- und Plätzchenfan mal selbst gebacken haben. Keine Sorge, ist ganz easy. [Zum Rezept](#)

Backen mit Zimt - 19 leckere Rezepte mit dem Zaubergewürz



Klassische Zimtsterne

Apfel-Zimt-Schnecken

Kleine hübsche Rosen, die man auch noch essen kann. Diese Apfel-Zimt-Schnecken sind gar nicht so aufwändig in der Zubereitung, wie sie vielleicht aussehen. Feiner Blätterteig wird ausgerollt, mit Äpfeln und Zimtzucker belegt und aufgerollt. Kurz in den Backofen und schon kannst du deine Rosen verteilen. [Zum Rezept](#)



Apfel-Zimt-Schnecken

Apfel-Zimt-Muffins

Muffins dürfen hier in der Runde natürlich auch nicht fehlen. Zimt geht halt einfach immer. In jeder Form. In diesem Rezept vereint das Zaubergewürz sich mit Äpfeln. Ergebnis sind saftig luftige Apfel-Zimt-Muffins, die ganz schnell gemacht sind. [Zum Rezept](#)



Apfel-Zimt-Muffins

Zimt-Zupfbrot

Eins ist sicher: backe dieses Zimt-Zupfbrot, serviere es noch ofenwarm und deine Freunde werden dich noch mehr lieben, als sie es eh schon tun. Geht immer, egal ob zum Frühstück, Brunch oder Nachmittagskaffee. [Zum Rezept](#)



Zimt-Zupfbrot

Vegan, glutenfrei & paleo

Vegane Feigen-Walnuss-Schnitten

Ohne schlechtes Gewissen Kekse füttern? Klingt nach einem guten Plan! Diese Plätzchen backst du ganz ohne raffinierten Zucker, ohne Mehl und ohne tierische Produkte. Ruckzuck gemacht und ein süßer Snack to go! [Zum Rezept](#)

Backen mit Zimt - 19 leckere Rezepte mit dem Zaubergewürz



Vegane Feigen-Walnuss-Schnitten

Vegane Zimtsterne

Wenn du dich vegan ernährst, ein Weihnachten ohne Zimtsterne für dich jedoch unvorstellbar ist – hier die Lösung! Mit diesem einfachen Rezept kannst du dir deine Zimtsterne so backen, wie du es magst. Die klassische Baiserhaube aus Eiweiß machst du mit aufgeschlagenem Kichererbsenwasser und Puderzucker. [Zum Rezept](#)



Vegane Zimtsterne

Vegane Zimtbälle

Diese Zimtbälle sind wahre Energiebooster! Sie bestehen aus nur vier Zutaten und sind dank der Datteln ganz ohne raffinierten Zucker süß. Also der perfekte Retter am Nachmittag, wenn du eigentlich zur Kiste mit Schokokram greifen willst. [Zum Rezept](#)



Vegane Zimtbälle

Glutenfreie Gewürzplätzchen mit Quinoa

Diese Plätzchen kommen ganz ohne Gluten und tierische Produkte aus. Zu Zimt gesellen sich Nelken und Ingwer, um ein richtig echter Gewürzkeks zu werden. Wenn du lieber nur Zimtplätzchen backen willst, kannst du den Rest natürlich auch weglassen. Basis des Keks ist Quinoamehl, eine glutenfreie Alternative zu normalem Weizenmehl. [Zum Rezept](#)



Glutenfreie Gewürzplätzchen mit Quinoa

Paleo Apfel-Walnuss Kuchen

Für diesen Kuchen vereinen sich Äpfel, Mandelmehl und Walnüsse in einer Backform und läuten die Zeit für gemütliche Kuchenzeit ein. Die Prise Zimt darf bei dieser Kombi natürlich nicht fehlen. Durch den Verzicht auf Milchprodukte und Getreidemehl erfreut der Kuchen auch die Anhänger der Paleo-Ernährung. [Zum Rezept](#)

Backen mit Zimt - 19 leckere Rezepte mit dem Zaubergewürz



Paleo Apfel-Walnuss-Kuchen