

Zimt und Zucker liegt in der Luft! 18 süße Brötchen



Der Duft von Brötchen liegt in der Luft. Nein, kein rustikales Mehrkorn mit Käse oder Mohnbrötchen mit Salamischeiben belegt. Hier haben süße Buchteln aus Hefeteig und fluffige Schoko-Buns gleich 18 Mal die Oberhand. Manchmal ist das Leben halt doch ein Zuckerschlecken.

Schokoladen-Erdnuss-Brioche

Und weil sie so köstlich sind, gibt's gleich noch eine Brioche-Variante für dich. Diesmal hübsch verknotet und mit Schokodrops und Erdnüssen gefüllt. Der Clou daran: Für die süße Leckerei brauchst du keinen Zucker. [Zum Rezept](#)



[Schokoladen-Brioche-Knoten](#) © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Kanelbullar – schwedische Zimtbrötchen

Keine schwedische Kaffeepause ohne ein Kanelbulle in der Hand. Die Zimtteilchen sind einfach unerschämmt fluffig und haben schon so manche Naschkatze um den Finger gewickelt. Auch Kaja, die ihr Lieblingsrezept mit dir teilt. [Zum Rezept](#)

Zimt und Zucker liegt in der Luft! 18 süße Brötchen



Kanelbullar - schwedische Zimtbrötchen © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Steirisches Osterbrot

Auch an Ostern lohnt sich's über den Tellerrand zu schauen und Richtung Steiermark zu schießen. Denn dieses steirische Osterbrot mit Anis, Zitronenabrieb und einem Schuss Jungwein willst du dir garantiert nicht entgehen lassen. [Zum Rezept](#)



Steirisches Osterbrot © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Vegane Hot Cross Buns

Traditionell werden diese britischen, süßen Hefebrötchen an Karfreitag gebacken. Das lassen sich Nadine und Jörg nicht entgehen und verpassen dem Klassiker dabei gleich auch ein Update mit einer blitzschnellen Himbeer-Chi-Marmelade als Topping. [Zum Rezept](#)

Zimt und Zucker liegt in der Luft! 18 süße Brötchen



Hot Cross Buns © Nadine Horn & Jörg Mayer | eat this!



Süße Zimtbrötchen © Jennifer Stein | Tulpentag

Süße Zimtbrötchen

Wir lieben Zimt! Du auch? Dann solltest du unbedingt eine ordentliche Prise für deinen nächsten Hefeteig reservieren. Nur noch schnell Teiglinge formen und 10 Minuten backen. Schon duften deine Sonntagsbrötchen gleich doppelt so gut. [Zum Rezept](#)

Quarkbrötchen

Statt Zimt kommt in diesem süßen Sonntagsbrötchen eine ordentliche Portion Magerquark ins Spiel. Der macht schnelle Brötchen wunderbar mild und passt besonders gut zu samtiger Marmelade oder Nutella. [Zum Rezept](#)



Quarkbrötchen © Gülsah Akkaya | Sommermadame

Zimt und Zucker liegt in der Luft! 18 süße Brötchen

Brioche

Kleines, französisches Frühstück gefällig? Nein, das Croissant bleibt heute mal beim Bäcker. Stattdessen gibt es Sabrinas und Steffens Rezept für goldbraun gebackene Brioche. Wir sagen nur: „Oh là là.“ [Zum Rezept](#)



[Brioche](#) © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Zarte Butterhörnchen

Für süße Frühstückser hat Jessica genau das Richtige parat: Ein softes, goldbraunes Butterhörnchen aus dem Ofen mit Schokoaufstrich oder Marmelade. Doch eher der herzhafter Typ? Kein Problem, die Leckerchen schmecken auch mit Käse und Schinken belegt. [Zum Rezept](#)



[Zarte Butterhörnchen](#) © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Rhabarber-Buchteln

Wenn im Supermarkt endlich wieder schlanke Rhabarberstangen leuchten, weißt du, was du tun musst: Sofort eine große Portion luftigen Hefeteig ansetzen, zu soften Buchteln backen und mit Erdbeer-Rhabarber-Marmelade genießen. [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Buchteln](#) © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Chocolate Hot Cross Buns

Süßer Hefeteig und dunkle Schoki verwandeln sich in Majas Backofen in extra fluffige Schokobrötchen, die jedes Nutellabrot alt aussehen lassen. [Zum Rezept](#)

Zimt und Zucker liegt in der Luft! 18 süße Brötchen



Chocolate Hot Cross Buns © Maja Nett | Moey's kitchen

Knusprige Apfelstrudelschnecken

Einmal Apfelstrudel auf die Hand, kommt sofort – diese Hefeschneckchen machen mit einer Füllung aus Apfel, Zimt und Rosinen Lust auf eine gaaanz ausgiebige Kaffeepause. [Zum Rezept](#)



Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Apfelstrudelschnecken

Quinoa-Brötchen mit Datteln

Quinoa im Brötchen? Klar schmeckt das – vor allem als süße Variante, wie Eva beweist und ihren gesunden Snack für zwischendurch mit Datteln und Apfelingen verfeinert. [Zum Rezept](#)



Quinoa-Brötchen mit Datteln © Eva Fischer | Foodtastic

Herzige Erdbeer-Scones

Bei Herzensangelegenheiten hat Tamara einen köstlichen Tipp für dich: Ihre Scones haben dank Haferflocken im Teig genau den richtigen Biss und dank herziger Form genau die richtige Optik für deinen Schatz. [Zum Rezept](#)

Zimt und Zucker liegt in der Luft! 18 süße Brötchen



Herzige Erdbeer-Scones © Tamara Staab | Maras Wunderland

Zimt-Zupf-Brötchen

O'zupft is! Unsere schnellen Zimt-Zupf-Bröchen wecken das Spielkind in dir. Denn nur wer sich Schicht für Schicht durch den fluffigen Teig pflückt, kann den zuckrig-süßen Kern richtig genießen. [Zum Rezept](#)



Schnelle Zimt-Zupf-Brötchen

Mini Scones mit Clotted Cream

Very british indeed! Nur das Catrin ihre Scones ein wenig kleiner hält. Noch schnell frisch geschlagene Sahne, Marmelade und eine Kanne Lieblingstee dazu – schon kann die Teestunde beginnen. [Zum Rezept](#)



Mini Scones mit Clotted Cream © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Scones mit weißer Schokolade

"Ein Scone kommt selten allein" sagt man bekanntlich unter Frühstückern. Also wir zumindest und werfen noch schnell eine Variante mit weißer Schokolade und getrockneten Aprikosen in die Runde. Unbedingt nachmachen. [Zum Rezept](#)

Zimt und Zucker liegt in der Luft! 18 süße Brötchen



Scones mit weißer Schokolade

Original Hamburger Franzbrötchen

Wer nach Hamburg fährt, muss diese buttrige, klebrige, süße Leckerei auf jeden Fall probieren. Oder er macht sie einfach selbst. Simone verrät dir, wie du echte Hamburger Franzbrötchen auf die Kaffeetafel bringst.

Zum Rezept



Franzbrötchen © Simone Filipowsky | S-Küche

Guten-Morgen-Cruffins

Ein Cruffin ist der geniale Mix aus Muffin und Croissant, der luftig, blättrig, süß den Frühstückstisch erobert. Schmeckt pur oder mit süßem Aufstrich - ganz wie es dir beliebt. Zum Rezept



Zimt und Zucker liegt in der Luft! 18 süße Brötchen

Guten Morgen Cruffins