

Es ist Zimtduft in der Luft! 16 Kuchenideen mit Zimt



Es duftet nach Kuscheifrühstück im Bett, Lichterglanz am Weihnachtsmarkt und Familienfesten in gemütlicher Runde. So und nicht anders riecht es in deiner Küche, wenn du wohlig-warme **Zimtkuchen** backst. Mach dich bereit und mach's dir gemütlich - die **Adventsbäckerei** ist eröffnet.

Zimtschnecken-Kuchen

Eine Zimtschnecke ist dir nicht genug? Da bist du nicht allein. Bei Sina gibt es deswegen nämlich direkt einen riesengroßen Zimtschnecken-Kuchen. Und wenn das nicht schon allein ein Highlight wäre - sie hat auch noch eine Geheimzutat für super saftige Schnecken in petto. Schau hier mal nach, was das wohl sein könnte: [Zum Rezept](#)



[Zimtschnecken-Kuchen](#) © Sina Herrmann |
Kuchenkönner

Apfel-Zimt-Swirl

Rolle für Rolle kringelt sich bei den Foodistas Yufkateig mit Apfel-Calvados-Füllung samt Cranberries und Mandeln in der Backform. Herauskommt ein saftig-süßer Kuchenswirl, der von Zimtschmand getoppt wird. [Zum Rezept](#)

Es ist Zimtduft in der Luft! 16 Kuchenideen mit Zimt



Apfel-Zimt-Swirl © Foodistas

Cinnamon Loaf

Es gibt eine einfache Lösung, wenn du auch unterwegs immer ein Stückchen Zimtkuchen in der Reserve haben möchtest. Jessicas Kuchenleckerei ist ideal zum Mitnehmen, zum Einfrieren und natürlich zum Sofortessen. [Zum Rezept](#)



Cinnamon Loaf © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Zimtstern-Torte

Maras Torte macht nicht nur optisch ordentlich was her, auch geschmacklich ist sie ein besonderes Highlight. Dabei ist die Zutatenliste angenehm kurz. Mit [Zimtsternen](#), Mohnjoghurt, Sahne und Pistazien bist du bereits voll ausgestattet. [Zum Rezept](#)

Es ist Zimtduft in der Luft! 16 Kuchenideen mit Zimt



Zimtstern-Torte © Tamara Staab | Maras Wunderland

Apfeltarte mit Zimtguss

Knuspriger Mürbeteigboden trifft auf süße Äpfel mit Ahornsirup. Aber das i-Tüpfelchen: die cremige Decke aus Schmand, Crème fraîche und Zimt. Mit Zimtkuchen lassen sich graue Tage doch wunderbar unter einer dicken Wolldecke genießen. [Zum Rezept](#)



Apfeltarte mit Zimtguss © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Apfel-Calvados-Kuchen

Bei Nike gibt es Apfelkuchen fürs gute Gewissen. Ihre Tarte ist nicht nur rundum vegan, es kommen auch nur Zutaten rein, bei denen sie genau weiß, wo sie herkommen. Wie die Äpfel, die auf der kleinen Farm ihres Kollegen Daniel wachsen. [Zum Rezept](#)

Es ist Zimtduft in der Luft! 16 Kuchenideen mit Zimt



Apfel-Calvados-Kuchen © Anika Launert | Nikes Herztanz

Apfel-Zimt-Zupfbrot

Bei Andrea heißt es heute: "Zupf, zupf, hurra!" Denn die Kuchengabel hat einfach mal Pause. Stattdessen kommt ein luftiges Pull Apart Bread auf den Kaffeetisch und jeder zupft sich sein Stückchen einfach wie er lustig ist ab. Das schmeckt nicht nur, es macht auch extra viel Spaß. [Zum Rezept](#)



Apfel-Zimt-Zupfbrot © Andrea Köhlberger | Cook and bake with Andrea

Pflaumen-Kardamom-Crumble

Nach der ganzen Apfelaction ist es mal Zeit für einen anderen Obststar. Denn auch Pflaumen passen ganz hervorragend zu aromatischen Zimtkuchen. Der in Kajas Knuspercrumble zusammen mit Kardamom für herrlichen Duft aus dem Ofen sorgt. [Zum Rezept](#)

Es ist Zimtduft in der Luft! 16 Kuchenideen mit Zimt



Pflaumen-Kardamom-Crumble © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Zimtstern-Cheesecake mit Baiserhaube

Bei Daniela zieht die Kuchengabel ihre Bahnen durch ein knuspriges Zimtsterne-Topping, um dann auf luftigen Baiser zu treffen, der cremigen Cheesecake aus Frischkäse, Mascarpone und Vanille bedeckt. [Zum Rezept](#)



Zimtstern-Cheesecake © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Apfel-Zimt-Galette

Rund oder eckig - bei einer Galette gibt's keine Regeln. Mach sie klein oder groß, Hauptsache sie schmeckt. Ohne Backform hast du absolute Narrenfreiheit, was Form und Größe betrifft. Nur bei der Füllung solltest du am besten auf Walnüsse, Äpfel und Zimt setzen. [Zum Rezept](#)

Es ist Zimtduft in der Luft! 16 Kuchenideen mit Zimt



Apfel-Zimt-Galette © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Apfel-Zimt-Kuchen

Hach ... Backen kann so einfach sein. Ein bisschen Butter, ein bisschen Mehl, noch etwas Zimt und Zucker hier und da und natürlich saftige Äpfel. Das Ganze in den Ofen schieben und herauskommt ein Herbstkuchen par excellence. [Zum Rezept](#)



Apfel-Zimt-Rührkuchen © Ina Sommerfeld | Fräulein Sommerfeld

Spekulatiuskuchen mit Zimt-Topping

Was wäre die Adventszeit ohne Plätzchenteig? Es geht aber noch besser: Back dir einfach Plätzchenkuchen. Hol dir dazu bei Catrin das Rezept für XXL-Spekulatius ab. Und was noch viel besser ist: Der Zimtkuchen ist auch noch glutenfrei. [Zum Rezept](#)



Spekulatiuskuchen © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Apfelkuchen mit Nüssen und Zimtsirup

Wie du supersaftigen Apfelkuchen backst? Indem du einen süßen Sirup aus Zucker, Butter, Wasser und Zimt kochst und deinen Kuchenteig damit durchziehst. Das Ergebnis wird deine Gäste in Verückung bringen. [Zum Rezept](#)

Es ist Zimtduft in der Luft! 16 Kuchenideen mit Zimt



Apfelkuchen mit Nüssen © Ines Karlin | Münchner Küche

Hand Pies mit Birnen-Amaretto-Zimt-Füllung

Ein großer Zimtkuchen ist dir zu unhandlich? Kein Problem, dann back doch einfach viele kleine. So lassen sie sich auch wunderbar zum Picknick, zum Brunch oder als Pausensnack mit ins Büro nehmen. So ein kleiner Amaretto-Schwisps zwischendurch kann ja nicht schaden. Zum Rezept



Hand Pies © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Schokoladen-Gewürz-Kuchen

Wenn sich Zimt, Kardamom, Vanille und Nelke im Kuchenteig tummeln, dann kann da ja nur etwas Grandioses bei rauskommen. Das Kuchen ist nicht nur schokoladig fudgy. Dazu kommt noch ein wenig Haselnusscrunch und das wohlig-warme Aroma. Zum Rezept

Es ist Zimtduft in der Luft! 16 Kuchenideen mit Zimt



Schokoladen-Gewürz-Kuchen © Ela | Transglobal Pan Party



Kürbis-Cheesecake-Bars

Kürbis-Cheesecake-Bars mit Zimtstreuseln

4 Schichten, 4 Farben, 4 Geschmacksnoten. Bei den Cheesecake-Bars kannst du dich von unten nach oben durch Vollkornkeksboden, Cheesecake pur, sonnengelben Kürbis-Cheesecake sowie knusprige Zimtstreusel gabeln. [Zum Rezept](#)