

# Franzbrötchen-Schnecken aus Blätterteig

Das Original braucht Hefeteig, Kühlzeit und drei Stunden Geduld. Diese Abkürzung braucht eine Rolle Blätterteig, zwanzig Minuten und ein Kind, das gern Zucker streut – und riecht am Ende genau richtig.

| ALTER       | DAUER                    | MATERIAL                | SAUEREI |
|-------------|--------------------------|-------------------------|---------|
| ab 2 Jahren | 20 Min + 20 Min Backzeit | Haushalt + Bastelbedarf | mittel  |

## Das braucht ihr

- ☐ **1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal**  
Eine Rolle sind etwa **270 g**, rechteckig ausgerollt auf eigenem Backpapier. Der aus dem Kühlregal ist der richtige – Tiefkühl-Blätterteig in Platten geht auch, muss aber vorher auftauen und zusammengedrückt werden.
- ☐ **30 g weiche Butter**  
Zimmerwarm, nicht geschmolzen. Geschmolzene Butter läuft vom Teig ab und sammelt sich später auf dem Blech; weiche Butter bleibt liegen.
- ☐ **60 g Zucker**  
Weißer oder brauner. Brauner Zucker karamellisiert etwas dunkler und schmeckt kräftiger.
- ☐ **2 TL Zimt**  
Gemahlener Zimt, mit dem Zucker vorher in einer Schale vermischt. Wer Ceylon-Zimt hat, nimmt den – er ist deutlich milder als der übliche Cassia-Zimt.
- ☐ **1 Kochlöffel mit dünnem Stiel**  
Das Werkzeug für die typische Form. Ein Holzlöffelstiel, der Rücken eines Buttermessers oder ein Esstäbchen tun es genauso.
- ☐ **1 scharfes Messer**  
Ein glattes Küchenmesser, kein Sägemesser – das zieht die Rolle auseinander. Erwachsenensache.
- ☐ **Für den Tisch**  
Backpapier bleibt einfach unter dem Teig liegen, ein feuchter Lappen für klebrige Finger, und ein Backblech.

## So geht's

- 1 Butter auf den Teig streichen** Kind  
Den Ofen auf **200 °C** Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft: **180 °C**) – das macht ein Erwachsener, und zwar jetzt, damit er fertig ist, wenn die Schnecken fertig sind.  
Den Blätterteig auf seinem Backpapier ausrollen und liegen lassen. Die weiche Butter mit einem kleinen Messer oder dem Rücken eines Löffels aufstreichen, bis auf einen Streifen von etwa zwei Zentimetern an einer langen Seite: Der bleibt trocken, damit die Rolle später zuklebt. Dick muss es nicht sein, gleichmäßig schon.
- 2 Zimtzucker darüber streuen** Kind  
Zucker und Zimt in einer Schale mischen, dann über die Butter streuen. Das ist der Lieblingsschritt und der einzige, der unordentlich wird – Backpapier fängt alles auf, was daneben geht, und wird am Ende samt Resten zusammengefaltet.  
Den trockenen Randstreifen wieder frei lassen. Wer mag, drückt den Zimtzucker mit der flachen Hand kurz an: Dann bleibt beim Aufrollen mehr auf dem Teig.

### 3 Von der langen Seite aufrollen Erwachsene + Kind

Von der langen Seite her aufrollen, gegenüber dem trockenen Streifen beginnend. Nicht zu fest, aber ohne Luft dazwischen – zu locker gerollt fällt die Schnecke im Ofen auseinander.

Am Ende den trockenen Streifen andrücken, damit die Rolle hält. Bei kleineren Kindern schiebt ein Erwachsener von der anderen Seite mit: Rollen ist schwerer, als es aussieht, weil der Teig anhaftet.

### 4 In Scheiben schneiden Erwachsene

Die Rolle mit einem scharfen, glatten Messer in Scheiben von etwa vier Zentimetern schneiden. Nicht sägen, sondern in einem Zug durchdrücken, sonst schiebt sich die Spirale zur Seite.

Wer die klassische, leicht schräge Franzbrötchen-Form will, schneidet abwechselnd schräg, sodass Trapeze entstehen. Für den Geschmack macht es keinen Unterschied. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben aufs Blech legen, mit gutem Abstand – sie gehen deutlich auf.

### 5 Mit dem Löffelstiel eindrücken Kind

Das ist der Schritt, der aus einer Zimtschnecke ein Franzbrötchen macht: Den Löffelstiel quer über die Mitte jeder Scheibe legen und tief eindrücken, fast bis auf das Blech. Die Scheibe wird in der Mitte schmal, und die Schnittkanten fächern nach beiden Seiten auf.

Tief genug drücken ist wichtiger als vorsichtig drücken – im Ofen geht der Teig wieder auf und hebt eine zu flache Kerbe komplett aus. Für Kinderhände ist das der befriedigendste Moment am ganzen Rezept.

### 6 Backen und abkühlen lassen Erwachsene

17 bis **20 Minuten** backen, bis die Schnecken goldbraun sind und der Zimtzucker an den Rändern dunkel karamellisiert. Ab Minute 15 dabeibleiben: Blätterteig geht schnell von goldbraun zu dunkel.

Nach dem Backen sofort vom Blech auf ein Gitter heben, sonst klebt der ausgelaufene Karamell fest. Und dann der unpopuläre Teil: **zehn Minuten** abkühlen lassen. Karamellisierter Zucker ist heißer, als das Gebäck aussieht – das ist der wahrscheinlichste Grund für eine verbrannte Zunge an diesem Nachmittag.

## Gelingt sicher

---

### Der Teig muss kalt bleiben

Blätterteig besteht aus Schichten von Teig und Fett. Wird das Fett warm, verbinden sich die Schichten, und das Gebäck wird flach statt blättrig. Deshalb: Teig erst aus dem Kühlschrank holen, wenn die Butter gestrichen und der Zimtzucker gemischt ist. Wenn beim Rollen Zeit draufgeht, die fertige Rolle vor dem Schneiden **zehn Minuten** kalt stellen – sie lässt sich dann auch viel sauberer schneiden.

### Wenn der Karamell ausläuft

Passiert, und es ist kein Fehler: Zucker wird flüssig und läuft an der Seite heraus. Deshalb Backpapier aufs Blech und Abstand zwischen den Schnecken. Die ausgelaufenen Stellen werden beim Abkühlen hart und sind der beste Teil – aber nur, wenn man sie direkt nach dem Backen vom Papier löst.

### Ceylon oder Cassia

Der übliche Supermarktzimt ist Cassia-Zimt und enthält deutlich mehr Cumarin als Ceylon-Zimt. Das ist der Grund, warum Verbraucherstellen bei Kindern zu Ceylon-Zimt raten oder zu Maßhalten bei Zimtsternen. Für ein Blech Schnecken mit zwei Teelöffeln ist das kein Thema, für „jeden Tag im Advent“ schon.

### Der Zeitplan

Ofen an, wenn der erste Buttertupfen auf dem Teig ist. Wer mit Kindern backt, braucht für Streichen, Streuen und Rollen ungefähr so lange, wie der Ofen zum Vorheizen braucht – das passt ohne Drängeln.

## Sicherheitshinweise

- Rohen Teig nicht naschen lassen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung rät generell davon ab, ungebackenen Teig zu essen; Kleinkinder sollten ihn grundsätzlich meiden. In Mehl können Keime wie STEC/EHEC überleben, die erst durch vollständiges Durchbacken sicher abgetötet werden.
- Nach dem Umgang mit rohem Teig und Mehl Hände waschen – und die Arbeitsfläche abwischen, bevor Obst darauf geschnitten wird.
- Der Ofen ist Erwachsenensache: Blech einschieben, Blech herausholen, Ofentür öffnen. Auch ein ausgeschalteter Ofen bleibt lange heiß.
- Karamellisierter Zucker wird sehr heiß und bleibt es länger als das Gebäck darum herum. **Zehn Minuten** auf dem Gitter abkühlen lassen, bevor das erste probiert wird.
- Das Messer kommt nach dem Schneiden sofort weg, nicht neben das Blech. Eine Rolle Blätterteig ist glitschig, deshalb schneidet ein Erwachsener und nicht ein Kind mit Aufsicht.

**Bitte selbst einschätzen:** Wir recherchieren jede Idee sorgfältig und prüfen sie vor der Veröffentlichung. Wie geübt euer Kind ist und wie es bei euch zu Hause aussieht, können wir aber nicht wissen: Die Aufsicht und die Entscheidung, ob eine Idee zu eurem Kind passt, liegen bei euch. Dass etwas gelingt, können wir nicht garantieren. Es gelten unsere AGB, [weekend-willi.de/agb](https://weekend-willi.de/agb).