

Browned Butter Cinnamon Pinwheel



Einkaufsliste:

Für den Teig:

1 Pck Trockenhefe (7g) oder
20g frische Hefe, 400g Mehl,
2 kleine Eier, 170ml
lauwarme Milch, 1 EL Honig,
2 EL brauner Zucker, 50g
weiche Butter, 1 TL
Vanillemark, Prise Salz

Für die Füllung:

5g Zimt, 60g Rohrohrzucker,
10g Speisestärke, 1/2 TL
Vanillemark, 3-4 Pfirsiche
(oder ca. 400g Früchte -
Pflaumen o.ä.), 70g Butter

Für die Glasur:

2 EL (Pfirsich)saft, 100g
Puderzucker, 1 EL Ahornsirup
(o.ä.)

So wird's gemacht:

Hefe mit dem Honig und etwa 50ml lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl hinzugeben und auf das Mehl die restlichen Zutaten geben. Gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt, 60 Minuten ruhen lassen. Derweil Pfirsiche vorbereiten, in dünne Schichten schneiden. Butter im Topf schmelzen und leicht bräunen, sofort von der Kochstelle nehmen, weiter rühren, abkühlen lassen. Zucker, Zimt, Vanille und Speisestärke mischen. Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen, mit der braunen Butter bestreichen. 1/3 der Zucker-Speisestärke-Mischung auf dem Teig verteilen, Pfirsichscheiben in langen Streifen verteilen, zwischen den Reihen etwas Platz lassen. Den Rest der Zucker-Speisestärke-Mischung auf dem belegten Teig verteilen. Teig in Streifen schneiden, dritteln und in die Form "schichten". Mit Frischhaltefolie bedecken, 20 Minuten ruhen lassen. Herd auf 170°C vorheizen und Pinwheel ca. 30 Minuten backen. Nach 1/3 der Backzeit evtl. mit Alufolie abdecken. Pinwheel noch kurz im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen, aus dem Ofen nehmen. Für die Glasur die Zutaten gut verrühren und mit Hilfe eines Spritzbeutels auf dem Pinwheel verteilen.