

Aprikosen-Zimt-Pinwheel

Einkaufsliste:

Zutaten für ein kleines (18er Form) Pinwheel:

Für den Teig:

4g Trockenhefe 10g frische Hefe, 210g Mehl, 1 kleines Ei, 90ml lauwarme Milch, 1 TL Honig, 2 EL brauner Zucker, 25g weiche Butter, 1 TL Vanillemark, 1TL Zimt, 1/2TL Kardamom, Prise Salz

Für die Füllung: 5g Zimt, 40g

Rohrohrzucker, 10g Speisestärke, 1/2 TL Vanillemark, 5-6 Aprikosen, 40g Butter



So wird's gemacht:

Hefe mit dem Honig und etwa 50ml lauwarmer 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 Aprikosen vorbereiten, in dünne Scheiben schneiden. Zucker, Zimt, Vanille und Speisestärke mischen. Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen, mit der Butter bestreichen. 1/3 der Zucker-Speisestärke-Mischung auf dem Teig verteilen, Aprikosenscheiben auf dem Teig verteilen. Den Rest der Zucker-Speisestärke-Mischung auf dem belegten Teig verteilen. Teig der Länge nach einrollen, diese Rolle der Länge nach mittig einschneiden und beide Teigstränge nach außen drehen. Nun sollten die einzelnen Schichten der Rolle sichtbar sein. Nun beide Teigstränge ineinander drehen, bis der gesamte Teig wieder verbunden ist. Diese lange in sich gedrehte Rolle nun zu einem Pinwheel einrollen. Mit Frischhaltefolie bedecken, 20 Minuten ruhen lassen. Herd auf 170°C vorheizen und Pinwheel ca. 20-30 Minuten backen. Nach 1/3 der Backzeit evtl. mit Alufolie abdecken. Pinwheel noch kurz im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen, aus dem Ofen nehmen.