

Zimtkringel



So wird's gemacht:

Für den Teig: Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Ei, weiche Butter, Mehl und Zimt gemeinsam mit dem Hefegemisch in eine große Schüssel geben und mit einem Knethaken oder dem Knetaufsatz zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten.

Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Nun Teig in 10-12 gleichgroße Teile teilen und jeweils zu einem Rechteck ausrollen.

Mit ca. 1 TL Butter beschmieren. Zucker und Zimt mischen und etwa 1 EL je Rechteck auf dem eingebutterten Teig verteilen.

Nun der Länge nach einrollen. Mit der „Naht“ nach unten die Rolle in der Mitte der Länge nach auseinander schneiden, an dem einen Ende etwa 5mm nicht einschneiden.

Die beiden Streifen mit der Öffnung nach oben legen und übereinander drehen, den gewirbelten Teig zu einem Kreis formen, beide Enden leicht andrücken und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Vorbereite Kringel 45 Minuten ruhen lassen.

Ei und Milch verquirlen und die Kringel vor dem Backen mit der Mischung einpinseln. Kringel im vorgeheizten Ofen bei 170°C 10-15 Minuten goldbraun backen.

Einkaufsliste:

Für den Teig:

1Pck. Trockenhefe oder 25g
Frischhefe
160ml lauwarme Milch
80g Rohrohrzucker
380g Mehl
1 Ei
80g weiche Butter (für den Teig) +
1TL zum Einreiben
1TL Zimt

Für die Füllung:

70g Butter
100g brauner Zucker
7g Zimt
1Ei + 1EL Milch