

ZIMT

ZIMTBRÖTCHEN MIT CRANBERRYS

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
40 Minuten

Hefeteig für etwa 14 Stück:

250 ml Milch

70 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Päckchen Trockenbackhefe

70 g brauner oder weißer Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

1 Prise Salz

Füllung:

50 g Walnüsse

100 g weiche Butter oder Margarine

70 g brauner oder weißer Zucker

2 gestrichene TL gemahlener Zimt

70 g getrocknete Cranberrys

Außerdem:

2 EL Milch

- 1 Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.
- 2 Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knet-haken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig ver-arbeiten.
- 3 Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 4 Walnüsse sehr fein hacken oder mit der Küchenmaschine fein zerkleinern. Butter oder Margarine mit Zucker, Zimt und Walnüssen mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren.
- 5 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 70 x 25 cm) ausrollen. Füllung gleichmäßig darauf ver-streichen und mit Cranberrys bestreuen. Die Rechtecke von der längeren Seite her fest aufrollen. Die Rolle in etwa 14 gleich große Trapeze schneiden.
- 6 Trapeze mit der breiten Seite nach unten auf das Backblech legen. Mit einem Kochlöffelstiel von oben so auf die schmale Seite pressen, dass die gerollten Seiten nach oben zeigen. Brötchen nochmal 10 Minuten gehen lassen und mit etwas Milch bestreichen.
- 7 Backblech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 20 Minuten sind die Zimtbrötchen fertig gebacken.
- 8 Auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.