



# Zimtbrötchen

von Wölfli 2016

Mengen für 10 Personen

Warmes Wasser, Hefe und 1 EL

Zucker in einer Rührschüssel

vermischen und beiseitestellen,

bis die Hefe aufgequollen ist.

Die Butter zusammen mit der

Milch in einem kleinen Topf

oder in der Mikrowelle auf

höchster Stufe schmelzen und

ebenfalls beiseitestellen. Mehl

und Salz verrühren und

beiseitestellen. Eier und Zucker

in einer anderen Schüssel

verquirlen, anschließend die

Butter-Milch-Mischung

einrühren. Nun die

aufgequollene Hefe hinzufügen

und alles sorgfältig vermengen.

(Wenn du den Teig per Hand

kneten willst, fügst du der EiMischung

erst etwa ein Drittel

der Mehlmischung hinzu und

verrührst alles gut miteinander,

dann rührst du den Rest der

Mehlmischung ein.)

2. Den Hefeteig entweder mit dem

Knethaken eines Rührgeräts

oder mit den Händen in der

Schüssel bzw. auf einer leicht

mit Mehl bestäubten

Arbeitsfläche kneten. Es dauert

etwa 10 Min., bis der Teig glatt

und elastisch ist. Fette den Teig

ein, indem du ihn in einer mi

3. Eine etwa 22 × 33 cm große

Backform einfetten und mehlen.

Den Teig auf einer leicht mit

Mehl bestäubten Arbeitsfläche

zu einem ca. 40 × 30 cm großen

Rechteck ausrollen und mit 1 EL

geschmolzener Butter

einpinseln. Zimt und Zucker vermischen und den Teig damit bestreuen. Am Rand ca. 1 cm frei lassen. Den Teig der Länge nach zusammenrollen und die Enden abschneiden.

4. Tatsächlich lässt sich die Rolle am besten mit Zahnseide zerschneiden. Das mag verrückt klingen, doch mit einem Messer übt man zu viel Druck aus und quetscht die Brötchen. Die Zahnseide unter dem Teig bis zur Mitte der Rolle entlangführen. Die beiden Enden an der Oberseite über Kreuz legen und die Zahnseide anziehen, sodass ein glatter Schnitt entsteht. Auf diese Weise die entstandenen Teighälften erneut halbieren und aus jedem Viertel 3 Stücke herausschneiden – dadurch erhältst du 12 Brötchen. Diese in die vorbereitete Backform legen und 1,5 bis 2 Std. gehen lassen. Die Teigstücke berühren sich dann und reichen bis an den Rand der Backform.

5. Den Backrost auf die mittlere Schiene des Ofens schieben und auf 180 °C vorheizen. Die Brötchen 20 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Die Backform nach der Hälfte der Zeit im Ofen umdrehen. Die Brötchen aus dem Ofen nehmen, 10 Min. in der Backform abkühlen lassen und dann auf noch warmen Brötchen streichen oder mit einem Spritzbeutel auftragen. Die Zimtbrötchen sind nicht lange haltbar und sollten innerhalb weniger Stunden nach der Zubereitung gegessen werden.

Ergibt 12 Brötchen

Wenn du die Brötchen zum Frühstück schneller parat haben möchtest, kannst

du die im Folgenden beschriebenen Arbeitsschritte 1 bis 3 bereits am Vorabend erledigen. Statt den Teig an einem warmen Platz gehen zu lassen, stellst du ihn über Nacht in den Kühlschrank. Am nächsten Morgen kannst du ihn dann gleich in den Ofen schieben. Auch die Glasur lässt sich im Kühlschrank aufbewahren – sie muss vor dem Gebrauch aber auf Zimmertemperatur gebracht werden.

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| 6 cl Wasser                      | warm           |
| 1.0 Stück Trockenhefe            |                |
| 1.0 g Zucker                     | Esslöffel      |
| 1.6 dl Milch                     |                |
| 60 g Butter                      |                |
| 360 g Mehl                       |                |
| * 2.5 g Salz                     |                |
| 2.0 Stück Eier                   |                |
| 70 g Zucker                      |                |
| 1.0 EL Butter                    | geschmolzen    |
| 50 g Rohrzucker                  |                |
| * 1.3 g Zimt                     | Esslöffel      |
| 120 g Puderzucker                |                |
| 110 g Frischkäse                 | leicht erwärmt |
| 1.0 dl Doppelrahm (Crème double) | Esslöffel      |
| 0.5 g Vanilleschote              | Teelöffel      |

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Teig: Wasser - Zucker /

Zimtfüllung: Butter geschmolzen - Zimt /

Glasur: Puderzucker - Vanilleschote