



Zimtschnecke am Stock

von Aïda Venus Bohnet

Mengen für 10 Personen

4.0 TL Zimt 550g helles Dinkelmehl
120g Rohrzucker
1 gestrichener TL Salz
¼ Würfel Hefe
100g Butter oder Margarine
250ml (Pflanzen-)Milch

Zutaten Zimtbutter:
100g Butter oder Margarine (Zimmertemperatur)
50g Rohrzucker
3-4 TL Zimt
1 klitzekleine Prise Salz

Am besten damit beginnen, in einer großen Tasse die Hefe in 50ml Milch aufzulösen. Einen Löffel Zucker und 50g Mehl hinzugeben, damit die Hefe was zu futtern hat. Nun warten, bis die Masse sich verdreifacht hat. Währenddessen die restlichen 500g Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen und 200ml Milch erwärmen. Die Butter darin auflösen, sodass die Mischung handwarm ist (wirklich nur lauwarm!). Dann alles mischen und in der Küchenmaschine oder von Hand zu einem geschmeidigen Teig schlagen. Mit einem minimal feuchten Handtuch abdecken, an einen warmen Ort stellen und ein paar Stunden gehen lassen, bis die Masse sich verdreifacht hat. Am Lagerfeuer jeweils eine Handvoll Teig nehmen und wie bei Stockbrot nicht zu dick um einen Stock wickeln und schön langsam (ich weiß, schwierig...) über der Glut grillen und gemeinsam mit der Zimtbutter genießen

Zimtbutter:
Für den süßen Aufstrich alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, zurück in das Butterpapier geben, zu einem Block formen und kühl stellen, bis die Butter wieder fest ist.

550 kg Dinkelmehl