



Idee 2 - Zimtwecken

Zutaten (für ca. 24 Stück):

- 800 g Mehl
- 1 EL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 EL Kardamom
- 200 g Butter
- 1½ Päckchen Trockenhefe
- 250 ml Milch

Für die Füllung:

- 100 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 EL Zimt
- 1 Ei
- Hagelzucker

So geht's:

- Für den Teig Mehl, Zucker, Salz, Kardamom und Butter in eine Schüssel geben.
- Die Hefe mit der Milch verrühren, zu den restlichen Zutaten geben und gut verkneten. Im Kühlschrank am besten über Nacht, mindestens aber 3 Stunden gehen lassen.
- Für die Füllung die Butter mit Zucker und Zimt zu einer streichfähigen Masse verarbeiten.
- Den Teig nochmals gut durchkneten, dabei darauf achten, dass er nicht warm wird. Dann den Teig zu zwei Rechtecken (25 cm x 50 cm) ausrollen, mit der Füllung bestreichen und jeweils von der Längsseite her aufrollen.
- In 2 cm breite Räder schneiden und nicht zu dicht auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit geschlagenem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 250° auf mittlerer Schiene ca. 8 Minuten backen.

