





Zimtwirbel

Hefeteilchen mit leckerem Guss

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Pr. Salz

Füllung:

50 g weiche Butter
130 g brauner Zucker
2 TL gemahlener Zimt

Guss:

200 g Schlagsahne
65 g Zucker

1 Hefeteig:

Milch erwärmen und die Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, dann zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Weiche Butter darauf verstreichen. Braunen Zucker mit Zimt mischen und gleichmäßig daraufstreuen.

- 3 Den Teig von der langen Seite aufrollen und auf die Naht legen. Die Teigrolle in etwa 10 gleich dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe mittig von oben zu drei Viertel durchschneiden (Abb. 1).



- 4 Zu den Seiten aufklappen und auf das Backblech legen (Abb. 2). Nochmal etwas gehen lassen und dann backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: 15 - 20 Min.

- 5 **Guss:**
Sahne und Zucker zusammen in einen hohen Topf geben und aufkochen. Bei schwacher Hitze etwa 15 Min. zu einem dickflüssigen Guss einkochen, dabei zwischendurch umrühren.
- 6 Die Zimtwirbel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Die heißen Zimtwirbel großzügig mit dem Guss bestreichen und erkalten lassen oder warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Guss lässt sich das Gebäck einfrieren.