

Zimt-Zupfbrot



Personen: 4

Zubereitungszeit: 180 Min.

Zutaten

250 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch

500 g Mehl

20 g frischer Germ

70 g Butter

70 g Zucker

1 Ei

2 Eigelb

70 g Butter (für die Füllung)

Zimt und Zucker (für die Füllung)

Zubereitung

Zuerst Die leichte Muh Frühstücksmilch leicht erwärmen und Butter, Germ und Zucker darin auflösen. Mit Mehl und Eiern vermischen und 10 Minuten kneten. Dies machst du am Besten in der Küchenmaschine. Nun an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen (zirka 1 Stunde).

Die Arbeitsplatte solltest du nun bemehlen und den Teig rechteckig auf ca. 1/2 cm ausrollen.

Mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

In ca.20-26 kleine Vierecke schneiden und diese aufeinander gestapelt in die gebutterte Form legen.

Noch einmal 30 Minuten aufgehen lassen. Bei 160° Heißluft etwa 40 Minuten backen.

Erkaltet mit gezuckertem Frischkäse beträufeln.

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit Ginger in the Basement