BAUMKUCHEN

★★★★ 5 bei 20 Bewertungen













Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen süßen Germteig (≥ Germteig 1×1

(https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess /)) zubereiten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30–60 Minuten rasten lassen.

- Nach der Rastzeit den Teig rechteckig ca. 5 mm dick ausrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
- Rundhölzer
 (https://www.backenmitchristina.at/produkt/teigroller/)
 einfetten und die Teigstreifen eng überlappend
 nacheinander um die Rundhölzer wickeln. Die Rundhölzer
 auf einen Backrahmen oder eine Auflaufform legen und den
 Teig nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen.
- Die Baumkuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft ca. 20 Minuten backen.
- Die Butter schmelzen, den noch warmen Baumkuchen nach dem Backen damit bestreichen und mit einer Zimt-Zucker-Mischung

(https://www.backenmitchristina.at/produkt/zimt-zucker-m ischung-250g/) bestreuen.



Zutaten

FÜR CA. 15 STÜCK

TEIG

| 250 g | lauwarme | Milch |
|-------|----------|-------|
|-------|----------|-------|

1 Ei

620 g Weizenmehl 700

42 g frische Germ

7g Salz

70 g Zucker

100 g zimmerwarme Butter

ZUM EINFETTEN

50 g weiche Butter

ZUM BESTREUEN

100 g Butter

200 g Zimt-Zucker-Mischung