

# BAUMKUCHEN

★★★★★ 5 bei 22 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



## Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen süßen Germteig ([Germteig 1x1](#)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>) zubereiten. Den Teig zudeckt bei Zimmertemperatur ca. 30–60 Minuten rasten lassen.
- 2** Nach der Rastzeit den Teig rechteckig ca. 5 mm dick ausrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
- 3** 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.
- 4** Die Baumkuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft ca. 20 Minuten backen.
- 5** 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-mischung-250g/>) bestreuen.

## Zutaten

### FÜR CA. 15 STÜCK

#### TEIG

- |       |                    |
|-------|--------------------|
| 250 g | lauwarme Milch     |
| 1     | Ei                 |
| 620 g | Weizenmehl 700     |
| 42 g  | frische Germ       |
| 7 g   | Salz               |
| 70 g  | Zucker             |
| 100 g | zimmerwarme Butter |

#### ZUM EINFETTEN

- 50 g weiche Butter

#### ZUM BESTREUEN

- |       |                      |
|-------|----------------------|
| 100 g | Butter               |
| 200 g | Zimt-Zucker-Mischung |