

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