BAUMKUCHEN

5 bei 25 Bewertungen

30 min

Süßer Germteig

Heißluft

170 Grad

20 min



Zubereitung

1. 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.

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