DINKEL-NUSS-ZIMTIS

4.6 bei 71 Bewertungen

1 h 10 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig zu einem Rechteck (ca. 50 x 30 cm) ausrollen. Dieses mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Zucker-Zimt-Mischung und die gehackten Nüsse darauf streuen. Jetzt zu einer Rolle einrollen und ca. 3 cm breite Scheiben abschneiden. Die Teigstücke drückt man anschließend in der Mitte mit einem Rundholz oder einem Kochlöffel fest ein – so zeigen die beiden Enden nach oben.

3. Die fertigen Zimtis auf ein Backblech legen und nochmals 10 Minuten rasten lassen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 12 STÜCK

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
640 g	Dinkelmehl 700
80 g	Zucker
7 g	Salz
40 g	frische Germ
80 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

1	Ei
40 g	Zucker
4 g	Zimt
30 g	gehackte Haselnüsse