ZIMT-KNÖPFE

4.8 bei 56 Bewertungen

40 min

Süßer Germteig

1 h 20 min

Heißluft

170 Grad

20 min



Zubereitung

1. Für den Germteig Milch und Ei vermischen, anschließend das Mehl dazugeben. Die Germ direkt auf das Mehl bröseln, dann Salz, Zucker und Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.

2. Den Teig in 80 g schwere Stücke aufteilen, diese zu Kugeln schleifen und ca. 10 Minuten rasten lassen. Für die Mischung Zimt und Zucker miteinander vermengen.

3. Nun jede Kugel länglich ausrollen, mit Butter bestreichen und etwas Zimt-Zucker-Mischung darauf verteilen.

4. Den Strang einrollen, die Rolle durchschneiden und die beiden Teile miteinander verdrehen. Die „Knöpfe“ in eine Muffinsform setzen und zum Backen in eine Tasse (alternativ Muffinsblech) stellen, so bleiben sie auch schön in Form.

5. Zum Schluss noch mit dem verquirltem Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und weitere 10 Minuten rasten lassen. Bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 12 KNÖPFE

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1 Stk.	Ei
600 g	Weizenmehl 700
40 g	Germ
7 g	Salz
80 g	Zucker
80 g	zimmerwarme Butter

ZUM VERZIEREN/BESTREICHEN

	etwas weiche Butter
50 g	Zucker
5 g	Zimt
1 Stk.	Ei
	Hagelzucker