ZIMTSTERN

4.8 bei 18 Bewertungen

1 h 50 min | Süßer Germteig | Heißluft | 180 Grad | 30 min

Alt bewährtes Rezept – neue Form.

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, Zitronensaft und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2 Den Teig in drei gleich große Teile aufteilen, zu Kugeln formen und anschließend rund ausrollen (zu möglichst gleich großen Kreisen). Einen Kreis mit einer Mischung aus Ei und Milch bestreichen und mit dem Zucker-Zimt-Gemisch bestreuen. Den zweiten Kreis darauflegen und ebenfalls mit der Mischung aus Ei und Milch bestreichen und das Zimt-Zucker-Gemisch darüberstreuen. Jetzt den dritten Kreis darüberlegen und mit Hilfe eines Tortenteilers in 8 Dreiecke teilen. Wie auf den Fotos zu sehen zu einem Stern verarbeiten.

3

Zutaten

FÜR 1 ZIMTSTERN

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
40 g	frische Germ
100 g	Zucker
8 g	Salz
625 g	Weizenmehl 700
1	Spritzer Zitronensaft
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

30 g	Zucker
3 g	Zimt
1	Ei
	etwas Milch

4

5

6

7

Nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen und danach mit dem restlichen Ei-Milch-Gemisch bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen.