

# BAUMKUCHEN

★★★★★ 5 bei 1 Bewertung

Backen  
mit  
Christina



## 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 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 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