

ZIMT-KNÖPFE

★★★★★ 4.8 bei 50 Bewertungen



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.

Backen
mit
Christina



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