

# ZIMTSTERN

★★★★☆ 4.7 bei 15 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



1 h 50 min



Süßer  
Germteig



Heißluft



180 Grad



30 min



Alt bewährtes Rezept – neue Form.

## Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) (<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.