

Beda Anderssons Zimtwecken

Zutaten für 20 Zimtwecken:

- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 125 g weiche Butter
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1/2 TL Salz
- 150 ml lauwarme Milch
- 3 EL weiche Butter
- 3 EL Zucker
- 1 TL Zimt



So geht´s:

1. In einer Rührschüssel Mehl und Hefe vermischen, danach Butter, Eier, Zucker, Kardamom und Salz dazugeben, alles vermengen
2. Nach und nach lauwarme Milch hinzufügen, Teig kneten (Mixer, Hände oder Pfoten), bis er formbar ist. Wenn er klebt, mehr Mehl nehmen, aber nicht zu viel, der Teig muss weich bleiben!
3. Fertigen Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bei sichtbarer Vergrößerung noch einmal gut kneten und auf bemehlter Fläche etwas 1 cm dick ausrollen
4. Ofen vorheizen auf 220°C
5. Für Füllung weiche Butter, Zucker und Zimt verrühren und auf ausgerollten Teig streichen
6. Teigplatte von einer Seite aufrollen, von der Wurst 2 cm dicke Scheiben abschneiden, auf ein Backblech (mit Fett oder Backpapier) legen
7. 10-15 min goldbraun backen