

Zimtzopf

HEFEZOPF BACKMISCHUNG



ZUTATEN

HEFETEIG

- 250 g Hefezopf Backmischung
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 40 g Öl oder 50 g Butter

FÜLLUNG

- 40 g Butter
- Zimt und Zucker nach Belieben

ZUBEREITUNG

HEFETEIG

1. Milch, Ei und Öl mit 250g Hefezopf Backmischung homogen vermengen. 10-15 Minuten quellen lassen. anschließend 4-5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten
2. 60-90 Minuten in der Schüssel bei Raumtemperatur gehen lassen

FERTIGSTELLEN

1. Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 20 x 20 cm großen Platte ausrollen.
2. weiche Butter gleichmäßig darauf streichen
3. mit Zimt und Zucker bestreuen und straff aufrollen und auf ein Backblech legen
4. mit einem scharfen Messer die Rolle der Länge nach aufschneiden
5. beide Stränge wie eine Kordel umeinanderschlingen
6. die Oberfläche mit Milch oder Eistreiche bestreichen in den kalten Backofen schieben.
7. bei 165-170°C O/U für ca. 30-35 Minuten backen