

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

SAUERTEIG ZIMTSCHNECKEN

Sauerteigzubereitung mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

Für den Teig

- 100 g Butter
- 120 ml lauwarme Milch
- 200 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig
- 450 g Weizenmehl (Type 405)
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- 1 TL Zimt

Für die Füllung

- 50 g Butter
- 140 g brauner Zucker
- 3 TL Zimt

Zum Bestreichen:

- 1 Ei

Für das Frosting:

- 200 g Puderzucker
- 1 Zitrone



leicht



Gesamtzeit: ca. 2 – 3 Std.

+

Backzeit: ca. 30 Min

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Butter in einem Topf bei geringer Hitze zerlassen und anschließend die Milch darin leicht erwärmen.
2. Den BÖCKER Reinzucht-Sauerteig zerbröseln und zusammen mit Mehl, Zucker, Eiern, Salz und Zimt sowie der lauwarmen Butter-Milch-Mischung mit dem Knethaken für mindestens 5-10 Minuten zu einem festen Teig verkneten.
3. Den Teig in einer Schüssel, mit einem Baumwolltuch abgedeckt, für 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig auf einer gut bemehlten Fläche rechteckig und etwa 1 cm dick ausrollen.
5. Für die Füllung 40 g Butter in einem Topf bei geringer Hitze zerlassen und braunen Zucker und Zimt unterrühren. Die Füllung gleichmäßig auf den Teig streichen.
6. Von der langen Seite her den Teig vollständig aufrollen und mit einem Messer in ca. 4 cm dicke Scheiben aufschneiden. Die Zimtschnecken nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen und mit einem verquirlten Ei bestreichen.
7. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und in dieser Zeit die Zimtschnecken nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Die Zimtschnecken anschließend 25-30 Minuten backen.
8. Für das Frosting Puderzucker und den Saft einer Zitrone glatt verrühren, über die warmen Zimtschnecken geben und warm oder kalt servieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao.

Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.