

Zimt Zupfkuchen

Zutaten:

230 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Zimt
2 EL Zucker
1.5 dl Milch
40 g Butter
1/4 Würfel Hefe
100 g Zucker
2 TL Zimt
60 g Butter, flüssig

1. Mehl, Salz und Zimt zusammen vermischen. Milch mit Zucker und Butter kurz wärmen, bis sich die Butter aufgelöst hat. Wenn die Milch nicht mehr zu heiss ist, die Hefe darin auflösen.

2. Die Flüssigkeit zum Mehl geben und gut durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig für ca. 1 Std. um das Doppelte aufgehen lassen. Am besten passiert das an einem warmen Ort.

3. Teig in 16 Stk. teilen. In flüssiger Butter und dann in die Zimt-Zuckermischung wälzen und in eine gefettete Kastenform geben. Stück für Stück so weiterfahren.

4. Die restliche Butter über den Teig giessen und bei 175 ° ca. 30 Min. backen.