

GAME OF GOLD - ZIMTSCHNECKEN REZEPT

Zutaten:

250ml Milch	40g Margarine
7g Germ	60g Zucker
75g Margarine	1 EL Zimt
375g Mehl	
60g Zucker	15ml Milch
Prise Salz	1TL Zucker

250ml Milch erwärmen und 7g Germ hinzufügen. Danach 75g Margarine schmelzen und in einer großen Schüssel 375g Mehl, 60g Zucker und eine Prise Salz vermischen.

Flüssige Margarine, Milch und Germ zu trockenen Zutaten hinzufügen und kneten. Den Teig 45min-1h rasten lassen.

Den Teig auf ca 0,5cm ausrollen und mit 40g flüssiger Margarine bestreichen. 50g Zucker und 1 EL Zimt großzügig auf dem Teig verteilen.

Den Teig vorsichtig aufrollen und die Rolle in 12 gleich große Stücke zerteilen. Eine Ofenform mit ein wenig Margarine bestreichen, die Stücke aufrecht in der Form platzieren und weitere 30min rasten lassen.

Für ca 10-15 Minuten in den Ofen geben (180° Ober-Unterhitze oder 200° Umluft) und anschließend mit Milch und 1TL Zucker bestreichen. Nochmals für 20-25 min in den Ofen geben und fertig backen.