

Zuckerreinkerl

Für den Teig:

600 g Weizenmehl (glatt)
25 g Germ
250 ml Milch
3 Eigelb
40 g (weiche) Butter
1 Prise Salz
90 g Zucker

Für die Füllung:

80 g Zucker
3 EL Zimt
100 g Butter
5 EL Honig.



Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel sieben. Die aufgelöste Germ untermischen und auf niedrigster Stufe in der Küchenmaschine kneten. Eier-Milchmischung sowie weiche Butter hinzugeben und gut durchkneten. Danach Knetstufe erhöhen, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Bei Bedarf noch etwas Mehl untermischen.

Den Teig noch einmal mit den Händen durchkneten und zugedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.

Butter schmelzen und mit Honig verrühren. Zucker mit Zimt in einer Schüssel vermischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche (nicht zu dünn) ausrollen. Zuerst mit Butter-Honig-Mischung bestreichen. Danach Zimt-Zucker-Mischung in der Mitte des Teiges verteilen. Den Teig fest einrollen.

Formen (funktioniert auch mit einem Muffinblech) mit Butter-Honig-Mischung einpinseln. Auf den Boden kann man noch etwas Zucker streuen. Von der Teigrolle ca. 5 cm dicke Streifen schneiden und in die einzelnen Formen setzen. Die Teigschnecken mit der restlichen Butter-Honig-Mischung bestreichen und noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

Die Formen im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad (Heißluft) ca. 20 Minuten backen, bis die Zuckerreinkerl aufgehen und goldbraun sind.

Die Zuckerreinkerl sofort aus der Form stürzen und abkühlen lassen. Am besten schmecken sie, wenn sie frisch sind. Wer nicht alle auf einmal essen will, kann sie auch in den Tiefkühler geben. Nach dem Abkühlen eingefroren, schmecken sie wie frisch, taut man sie wieder auf.