



Zimtschneckerl Brot

Zauberkasten plus

Das brauchst du dafür:

- 170 g Butter
- 60 ml Milch
- 25 g frische Hefe
- 3 EL Zucker
- 120 ml warmer Eierlikör
- 1 TL Salz
- 3 Eier
- 520 g Mehl (Typ 405 o. 505)

Füllung:

- 100 g brauner Zucker
- 2 EL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 TL Black and White Vanillezucker
- 50 ml Omas Butteröl

Glasur: / oder einfach nur Hagelzucker

- 60 g Frischkäse
- 130 g Puderzucker
- 1 TL Black and White Vanillezucker
- 1 EL Milch

So wird's gemacht:

- Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen.
- Im TM Milch, Zucker und Hefe für 2 Min. | 37 °C erwärmen, abgedeckt für **10 Min.** ruhen lassen.
- Den leicht warmen Eierlikör, geschmolzene Butter, Salz und Eier dazugeben und alles kurz auf Rührstufe 1 verrühren.
- Nun das Mehl, in kleinen Portionen zugeben und Knetstufe unterkneten bis ein glatter Teig entstanden ist. (5 Min.) Der Teig sollte weich, aber nicht mehr klebrig sind. Eine Kugel formen und die mittlere Edelstahl Schüssel legen und abgedeckt an einem warmen Ort für **120 Min.** gehen lassen.
- In der Zwischenzeit , den braunen Zucker für die Füllung mit dem Zimt , Salz und dem Black an White vermischen. Die Butter erwärmen, nicht schmelzen und mit der Zuckermischung vermengen.
- Wenn der Teig genug gegangen ist auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und komplett auf die Größe der Teigunterlage (23x60 cm) ausrollen.
- Omas Butteröl auf dem Teig verteilen und dann mit der Zimt-Zuckermischung bestreuen – etwas andrücken und dann von der Lange Seite her einrollen.
- Die Teigrolle in 3 cm dicke Scheiben schneiden und in den leicht gefetteten Zauberkasten schichten.
- Abgedeckt nochmal **30 Min.** gehen lassen
- Backofen in der Zwischenzeit auf **175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.**
- Brot mit Omas Butteröl bestreichen (opt. mit Hagelzucker bestreuen) für **30 – 45 Min.** goldbrauen backen ggf. mit Alufolie abdecken.
- Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.
- In eine kleine Schüssel den Frischkäse und Puderzucker mit Black and White verrühren , bis die Konsistenz passt.
- Das Brot damit beträufeln und leicht warm servieren.