



Zimtkranz



Zutaten

Süsses Gebäck

Ergibt ca. 18 Stück

20 g	Hefe
2 dl	Milch
120 g	Zucker
1	Ei
400 g	Weissmehl
½ TL	Salz
100 g	Butter, weich
	Mehl zum Auswallen
2 EL	Zimt
50 g	Puderzucker
ca. 1½ EL	Wasser

Zutaten in deiner Migros



So gehts

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 20 Minuten



Gesamt: 3 Std. 20 Min.



Hefe in Milch auflösen. Die Hälfte des Zuckers sowie Ei, Mehl und Salz dazumischen. Die Hälfte der Butter portionenweise dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden aufgehen lassen.



Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck à ca. 40 × 60 cm auswallen. Restlichen Zucker, Zimt und restliche Butter mischen und aufs Rechteck streichen. Längsseitig aufrollen und zu einem Ring formen. Dazu Enden mit etwas Wasser bepinseln und zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Rundum in einem Abstand von ca. 3 cm ein-, aber nicht durchschneiden. Stücke leicht



250g

(https://produkte.
/die-butter)
Pudierzucker und Wasser zu einer dünnflüssigen
Glaser vermischen. Kranz noch warm damit
bepinseln.

Gewusst wie