

Zimt-Herzen-Kranz. Ein tolles Thermomix-Rezept für den Muttertag



© Zimt-Herzen-Kranz - Rezepte mit Herz

🕒 45 + Wartezeit

👨‍🍳 leicht

🍷 16

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|--------------------|
| <input type="checkbox"/> | Für den Teig: | |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 Würfel | Hefe (20g) |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 80 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 700 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 70 g | neutrales Speiseöl |
| <input type="checkbox"/> | 2 | Eier |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Salz |
| <input type="checkbox"/> | Für die Füllung: | |
| <input type="checkbox"/> | 90 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 60 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 2 TL | Zimtpulver |

Zubereitung

1. Hefe, Wasser und etwas vom Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./37/Stufe1 vermischen.
2. Die restlichen Zucker sowie die restlichen Zutaten dazu geben und 5Min/Teigstufe kneten.
3. Hefeteig in eine geölte Schüssel geben und etwa 2 Std. gehen lassen, bis der Teig sich deutlich vergrößert hat. Danach kurz mit den Händen durchkneten und noch einmal für eine Stunde gehen lassen.
4. Butter, Zucker und Zimt für 30 Sek./Stufe 5 vermischen.
5. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Küchenarbeitsplatte zu einem Rechteck ausrollen.
6. Mit der Zimt-Butter-Füllung gleichmäßig bestreichen. Das Rechteck der Breite nach aufrollen und auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem Kreis zusammenlegen.
7. Von außen bis zur Mitte des Teiges 16 mal mit einem scharfen Messer einschneiden und immer jeweils zwei Enden um 90 Grad zueinander nach oben drehen, so dass 8 Herzen entstehen.
8. Noch einmal ca. 20 min gehen lassen.
9. Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kranz ca. 15 min backen.

Nährwertangaben

340 kcal, 6 g E, 12 g F, 51 g KH