



182

Zimtjes (24 Stück)

Hefeteig:

125 ml Schlagsahne (ohne Carrageen),
150 ml Wasser und
500 g Dinkelvollkornmehl

in eine Rührschüssel geben und eine Mulde in die Mitte rühren.

10 g frische Hefe in die Mulde bröckeln und mit einem kleinen Teil vom Mehl verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

1 TL Meersalz,
1 Ei (Größe M) und
80 g Honig zugeben.

Dann das übrige Dinkelvollkornmehl einarbeiten. Haben sich alle Teile gut verbunden, erst dann 90 g geschmolzene Butter einkneten.

Das ergibt einen elastischen Teig.

- Dem Teig 3–4 Ruhezeiten geben (mit zwischenzeitlichem Durchkneten), um lockeres Gebäck zu bekommen. (Also 1 Stunde gehen lassen, runterkneten, wieder 1 Stunde gehen lassen, runterkneten...)



Ober-/Unterhitze: 200 °C
mit Vorheizen
im unteren Drittel
14 min

Zimtfüllung:

50 g geschmolzene Butter,
100 g Honig und
1–2 TL Zimt verrühren.

- Den Teig in zwei Hälften teilen. Die beiden Hälften nacheinander wie folgt verarbeiten:
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausdrücken (oder ausrollen).
- Die Hälfte der Zimtfüllung mit einem Löffel auf den Teig streichen und der Länge nach einrollen.
- Von der Rolle Scheiben abschneiden (ca. 2 cm dick) und in Papier-Muffinförmchen geben.
- Die Zimtjes gehen lassen, bis der Ofen vorgeheizt ist. Dann bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) im unteren Drittel 14 min backen.
- Nach dem Backen die Zimtjes aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Topping:

175 g Philadelphia Frischkäse (Doppelrahmstufe),
1 TL Vanilleextrakt und
1 EL Honig verrühren.

- Die Creme in eine Spritztüte füllen und die Muffins verzieren.

Süße Backwaren

183