

APFEL-ZIMTWECKEN

Das braucht man für etwa 20 Zimtwecken:

Für die Füllung:

Für den Teig:

3 EL Butter

400g Weizenmehl

3 EL Zucker

1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zimt

125g weiche Butter

1 großer Apfel

2 Eier

50g Zucker

1 TL gemahlener Kardamom

½ ml lauwarme Milch

Und so wird's gemacht:

- 1 In einer Rührschüssel das Mehl mit der Hefe vermischen, dann Butter, Eier, Kardamom und Salz dazugeben und alles kurz vermengen.
- 2 Nach und nach die handwarme Milch hinzufügen und den Teig mit der Hand oder mit der Küchenmaschine kneten, bis er formbar geworden ist. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen, aber nicht zu viel, denn der Teig muss weich bleiben.
- 3 Den fertigen Teig zugedeckt an einen warmen Ort gehen lassen. Wenn er sich sichtbar vergrößert hat, noch einmal gut durchkneten und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 Zentimeter dick ausrollen.
- 4 Für die Füllung die weiche Butter, Apfelstückchen mit Zucker und Zimt verrühren und auf den

ausgerollten Teig streichen.

5 Die Teigplatte von einer Seite aufrollen, von der Rolle ca. 2 Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und auf ein gefettetes Backblech setzen.

6 Die Apfel-Zimtwecken bei 220° etwa 10-15 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Stelle einen mit Wasser gefüllten Blechtopf in den Ofen, damit die Apfel-Zimtwecken während des Backens nicht austrocknen.