MEIN GENUSS



# Zimtbrötchen



**It’s a match!**

Unser hochwertiger Ceylon Zimt verleiht den Brötchen eine feine, aromatische Zimtnote.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

## Zubereitung

1. Gib das Mehl in eine Schüssel und füge eine Prise Salz hinzu. Mache eine Mulde in das Mehl und gib die zerbröckelte Hefe hinein. Füge die lauwarme Milch und 1 TL Zucker hinzu. Verrühre die Mischung gut und lasse sie anschießend zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 15 Minuten gehen.
2. Füge nun den Rest vom Zucker, das Öl und den Ceylon Zimt hinzu und verknete alles zu einem glatten Teig. Falls er kleben sollte, gib noch etwas Mehl oder Milch hinzu.
3. Teile den Teig gleichmäßig in 12 Teile und forme kleine Kugeln. Gib diese auf ein Backbleck (mit Backpapier ausgelegt) und lasse sie erneut an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen.
4. Heize den Backofen auf 180 Grad vor. Fülle eine feuerfeste Schale mit heißem Wasser und stelle sie in den Backofen. Backe die Brötchen für 15-20 Minuten.

   Du kannst die Zimtbrötchen warm genießen oder nach dem Abkühlen nach Belieben dekorieren, z.B. mit einer Sahne-Haube.

## Zutaten

500 g Mehl
2 TL Ceylon Zimt
25 g frische Hefe
100 g Zucker
200 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
60 ml Speiseöl

**Nach Belieben Sahnehaube:**

250 ml Schlagsahne
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.