Zimtkissen-Zerealien

Die Zimtkissen-Zerealien schmecken am besten zum Frühstück, oder als kleinen Snack für zwischendurch. Ein Rezept das auch Kinder mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h

Zutaten

235 g	Weizenmehl (W480)
15 g	Weizenvollkornmehl (W1600)
30 g	Zucker
20 g	Germ (frisch)
1 Prise	Salz
75 ml	Milch (warm)
25 g	Butter (geschmolzene)
1 Stk.	Ei (Größe M)

Zum Bestreichen

25 g	Butter

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Zimtkissen-Zerealien** als erstes einen Germteig herstellen. Dazu den Germ, zusammen mit dem Zucker in warmer Milch auflösen.

2. Parallel das Weizenmehl, das Weizenvollkornmehl und das Salz in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.

3. Dann die Butter zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

4. Nun das Ei in der warmen Germ-Milch verschlagen.

5. Danach die Germ-Milch, sowie die Butter zu dem Mehlgemisch geben und vorerst mit den Knethaken eines Handrührgeräts gut verkneten.

6. Nun die Masse mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten und an einem warmen Ort, abgedeckt, ca. 60 Minuten ruhen lassen.

7. Vor dem Ablauf der Ruhezeit, die Butter zum Schmelzen bringen und nach Belieben etwas Zucker mit Zimt vermengen. Den Backofen zeitig auf ca. 140-150° Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

8. Nun den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche schön dünn auswalken und mit einem Messer (oder Pizzaschneider) die Ränder begradigen.

9. Als nächstes den Teig mit der Butter bestreichen, nach belieben mit dem Zucker/Zimt-Gemisch bestreuen und in ca. 1,5-2 cm große Kissen (Quadrate) schneiden.

10. Diese nun vorsichtig, mit etwas Abstand auf ein Backblech setzen und im Ofen ca. 10-12 Minuten goldbraun backen. Die Zimtkissen bis zum Verzehr auskühlen lassen und dann mit etwas Milch verspeisen. Die Masse ergibt ca. 350g Zimtkissen-Zerealien.

Tipp

Die Zimtkissen-Zerealien am besten luftdicht und trocken aufbewahren.