

Zimtzopf

Der Zimtzopf ist eine vorzügliche Mehlspeise aus Germteig. Das Rezept aus Omas altem Kochbuch wird deinen Lieben schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

500 g	Dinkelmehl
40 g	Zucker
40 g	Butter
230 ml	Milch
30 g	Germ (Hefe)
8 g	Salz
2 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Butter (zerlassene)
100 g	Rohrzucker (brauner)
2 EL	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Zimtzopf** das Dinkelmehl mit Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Die Germ in wenig lauwarmer Milch auflösen. Die Butter schmelzen, die lauwarmer Milch zugießen, Eier hinzugeben und verrühren. Zu den trockenen Zutaten geben, aufgelöste Germ hinzufügen und zu einem weichen Teig verkneten. Zugedeckt zirka 30 Minuten gehen lassen.
2. Den Teig in 6 gleichmäßige Stücke teilen und Kugeln formen. Jetzt die Kugeln zu einem Rechteck von zirka 25x10 cm ausrollen. Mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen, danach einrollen.
3. Den eingerollten Strang in der Mitte der Länge nach durchschneiden und beide Stränge

miteinander verdrehen, so erhalten wir gedrehte Stränge.

4. Jetzt aus je 3 Stränge einen Zopf formen. Nochmals zirka eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
5. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Nun beide Zimtzöpfe im Backofen zirka 40-45 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Den Zimtzopf mit Staubzucker bestäuben.