

Zimtkringel mit Apfel

Zutaten (ca. 15 Stück)

42g Hefe (1 Würfel)
200ml lauwarme Milch
2 Eier
100g Butter
1 Prise Salz
½ TL Kardamom
1 EL Zucker
ca. 500g Mehl
1 Ei zum Einpinseln

150g zimmerwarme Butter
150g gemahlene Mandeln
100g Rohrzucker
2 große Äpfel
1 EL Zimt

Zubereitung



1) Teig:

Löst die Hefe in der Hälfte der lauwarmen Milch unter Rühren auf. Anschließend den Rest der Milch hinzugeben. Eier, Butter, Salz, Kardamom und Zucker hinzufügen und alle Zutaten gut verrühren. Die Hälfte des Mehls in den Teig geben und verrühren. Den Rest des Mehls nach und nach hinzugeben, solange bis der Teig nicht mehr klebrig ist und sich beim Kneten von der Schüssel löst. Dann die Rührschüssel mit einem Geschirrhandtuch abdecken und den Teig 1 Stunde lang gehen lassen.

2) Füllung:

Entfernt die Schale von den Äpfeln und zerkleinert die Äpfel mit einer Reibe. Alle Zutaten zur Füllung verarbeiten.

- 3) Rollt den Teig zu einem Viereck aus. Verteilt die Füllung gleichmäßig über das ganze Viereck. Klappt dann den Teig von beiden Seiten bis zur Mitte. Schneidet den Teig in ca. 15 Stücke. Nehmt jedes Stück und dreht es in sich zusammen. Anschließend zur einer Rolle formen.
- 4) Setzt die Zimtkringel auf ein Blech mit Backpapier und lasst sie noch einmal 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen. Zimtkringel mit einem aufgeschlagenen Ei bepinseln und je nach Geschmack mit ein bisschen Hagelzucker bestreuen.

- 5) Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft etwa 15 Minuten backen. Die Zimtkringel sollten goldgelb werden.
Am besten schmecken die Kringel, wenn sie noch warm sind. Man kann sie aber auch prima abkühlen lassen und anschließend einfrieren.

© Fräulein Meer backt