



- Mehr als lecker -

Kanelstang

Zutaten

Teig

500 g Dinkelmehl Typ 630
50 g Rohrohrzucker
20 g Hefe
1 Ei
80 g Butter
8 g (Zitronen)Salz
210 g Milch
1 TL gemahlene Kardamom

Füllung

1 Päckchen backfeste Puddingcreme muss nicht unbedingt sein
100 g brauner Zucker
2 EL Zimtblüten
30 g Butter

Außerdem

Puderzucker
etwas Zitronensaft



Zubereitung

Teig

1. Die Zutaten zu einem elastischen Hefeteig verkneten. Den Teig abgedeckt in einer Schüssel ca. 1 Stunde ruhen lassen. Das Volumen sollte sich deutlich verdoppelt haben.
2. Teig in zwei gleichgroße Kugeln teilen und auf Backpapier zu jeweils einem Rechteck von ca. 30 x 35 cm Größe und ca. 6 mm Dicke ausrollen.
3. Die Teigplatten in 3 gleich breite Abschnitte aufteilen, dabei jedoch nicht durchschneiden, sondern nur markieren.
4. Mit einem scharfen Messer die linken und rechten Abschnitte in ca. 2-3 cm breite Streifen schneiden. Es sollten auf beiden Seiten gleich viele Streifen sein. Die oberen Streifen rechts und links abschneiden, so dass nur der Mittelstreifen übrig bleibt. Unten das gleiche machen.



- Mehr als lecker -

Füllung

1. Für die Füllung die Butter schmelzen. Jeweils den Mittelstreifen damit bestreichen. Zimt und Zucker vermischen und auf der Butter verteilen.
2. [Puddingcreme nach Packungsanweisung zubereiten und auf dem Zimt/Zucker verteilen]
3. Nun werden die oberen und unteren Mittelstreifen einmal in Richtung Füllung geklappt und dann die Seitenstreifen im Wechsel nach innen gefalten.
4. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 20 min goldbraun backen.
5. Auskühlen lassen und mit Zuckerguss überziehen.