



ZIMT-APRIKOSEN-SCHNECKEN

ZUTATEN

225 ml handwarme Milch
1 Ei, leicht verquirlt
500 g Weizenmehl Type 550, plus
etwas mehr zum Bestäuben
½ TL Salz
85 g Zucker
55 g weiche oder gewürfelte Butter
1 TL Trockenbackhefe
Sonnenblumenöl, zum Einfetten

Füllung
25 g Butter, zerlassen
115 g getrocknete Aprikosen, gewürfelt
55 g Sultaninen
2 EL brauner Zucker
1½ TL Zimt

Glasur
4 EL Wasser
4 EL Zucker
1 TL Amaretto

1 Die Milch in die Brotform gießen und das Ei zugeben. Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen. Salz, Zucker und Butter in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

leicht mit Öl bestreichen. Den Teig aus der Brotform nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem 30 cm großen Quadrat ausrollen. Für die Füllung den Teig mit der Butter bestreichen und gleichmäßig mit Aprikosen, Sultaninen, Zucker und Zimt bestreuen, dabei an einer Kante einen schmalen Rand lassen.

haltefolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen. Die Frischhaltefolie entfernen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten bei 200° C goldbraun backen. Fünf Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter heben und vollständig auskühlen lassen.

2 Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Teig“ wählen und den Backautomaten starten. Wenn das Programm beendet ist, den Brotbackautomaten ausschalten und die Brotform herausnehmen. Eine quadratische Backform (etwa 24 cm Seitenlänge)

3 Den Teig in Richtung des freigelassenen Rands aufrollen und daran gut andrücken, um die Rolle zu verschließen. Die Rolle in 12 Scheiben schneiden. Die Scheiben rosettenförmig in der Backform anordnen, mit leicht geölter Frisch-

4 Für die Glasur Wasser und Zucker unter ständigem Rühren aufkochen. 1½–2 Minuten ohne Rühren kochen, bis ein Sirup entsteht. Den Amaretto einrühren und die Zimt-Aprikosen-Schnecken damit bestreichen. Warm oder kalt servieren.