

# Zimtschnecken-Gugelhupf

Zutaten	Zubereitung
<p><b>Hefeteig</b></p> <p>½ Hefewürfel            250 ml warme Milch            500 g Mehl, Type 550            80 g Zucker            75 g weiche Butter            Salz            1 Ei</p>	<p>Hefe mit etwas warmer Milch anrühren. Mehl, Zucker, Butter, Salz und Ei in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts einen glatten Hefeteig herstellen. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Nochmals durchkneten und rechteckig (35 x 45 cm) auswellen.</p>
<p><b>Zimtbutter</b></p> <p>120 g weiche Butter            100 g Zucker            3 EL Zimt</p> <p>Gugelhupf-Form, ca. 3 l Fassungsvermögen</p>	<p>Butter mit Zucker und Zimt cremig aufschlagen. Mit Teigkarte gleichmäßig auf die Teigplatte aufstreichen, dabei rundherum 1 cm Rand frei lassen. Teig von der langen Seite her eng aufrollen. Teigrolle vorsichtig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupf-Form legen und die Enden gut zusammendrücken. Nochmals 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.</p> <p>Bei <b>200°C Ober-/Unterhitze</b> oder auf <b>175°C Combigaren (Heißluft mit Dampf)</b> ca. <b>30 Minuten backen</b>.</p> <p>Etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.</p>

