

Zimt Brötchen zum Sonntagsfrühstück

Zutaten (12 Brötchen)

Zimt Chips

- ♥ 80 Gramm Zucker
- ♥ 1,5 El. Zimt
- ♥ 1 El. Kokosöl (Zimmertemp.)
- ♥ 1 El. flüssiger Honig

Brötchen

- ♥ 500 Gramm Weizenmehl (Typ 550)
- ♥ 21 Gramm frische Hefe
- ♥ 75 Gramm flüssige Butter
- ♥ 75 Gramm Zucker
- ♥ 275 ml lauwarme Milch
- ♥ 1 Ei mit ein wenig Mehl zum Bestreichen und Hagelzucker



Zubereitung

Zimt Chips: Ofen auf **110° Ober/ Unterhitze** vorheizen. Eine Auflaufform (15 * 15 cm) mit Backpapier auslegen. Die Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse rühren. Die Mischung in die Form geben und mit einem Löffel verteilen. Ca. **30 Minuten** backen. Das ausgelaufene Öl einfach entfernen und auskühlen lassen. Die gebackene Masse in Würfel schneiden.

Mehl in den Rührkessel der Küchenmaschine sieben. Zucker zufügen. Hefe darauf bröckeln. Die flüssige Butter zufügen und die Küchenmaschine auf langsamer Stufe einschalten. Die lauwarme Milch nach und nach zugeben und 8- 10 kneten lassen. Wir bekommen diesmal einen elastischen Teig.

Mit den Händen nochmal kurz durchkneten, rundwirken und in eine leicht geölte Schüssel legen. Abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig nochmal kurz durchkneten und in 12 gleichgroße Stücke teilen. Alle Stücke auch einzeln durchkneten und rundwirken bzw. zu Brötchen formen. Dabei 6- 7 Stück Zimtchips in den Teig einarbeiten (eindrücken). Eine Auflaufform (30* 25 cm) mit Backpapier auslegen und die Brötchen nicht zu eng nebeneinanderlegen. Abgedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf **180° Ober/ Unterhitze** vorheizen. Die Brötchen mit der Ei- Milch Mischung bepinseln und eventuell mit Hagelzucker bestreuen. Ca. **25- 30 Minuten** backen.

Gedanken: dieses Rezept habe ich auf Instagram gefunden und stammt von www.zuckerzimtundliebe.de . Es kommt selten vor, dass ich an einem Rezept nichts ändere. Das Einzige was ich anders gemacht habe: ich habe frische Hefe verwendet, man kann sie mit trockener Hefe (1 Packung) ersetzen. Das Rezept war einfach genial und die Brötchen haben super lecker geschmeckt. Die restlichen Chips kann man in einem Einmachglas im Kühlschrank aufbewahren.