


Birnen-Zimtrollen-Kuchen

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):
etwas Fett

Hefeteig:

300 ml Milch
600 g Weizenmehl
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
60 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1/2 gestr. TL Salz
2 Eier (Größe M)

Füllung:

1 große Birne
100 g brauner Zucker
4 TL gemahlener Zimt
150 g sehr weiche Butter

Zum Verzieren:

etwa 100 g Puderzucker
2 EL heißes Wasser



Abb. 1

1 Hefeteig:

Milch erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Füllung:

Birne waschen, vierteln und in sehr kleine Würfel schneiden. Zucker mit Zimt mischen.

3 Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

4 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmal gut durchkneten und dann zu einem Rechteck (etwa 60 x 30 cm) ausrollen. Den Teig mit der Butter bestreichen. Birnenwürfel darauf verteilen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Das Rechteck in 4 cm breite Streifen schneiden. Einen Streifen aufrollen und senkrecht in die Mitte des Kuchenblechs stellen (Abb. 1). Die übrigen Streifen herumwickeln, die Streifen ggf. halbieren, bis das Kuchenblech gefüllt ist. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann die Form auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost in den Backofen schieben (es kann Fett auslaufen).

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

5 Verzieren:

Puderzucker mit Wasser zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Den heißen Kuchen in der Form damit besprenkeln und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Füllung können Sie statt Birne auch einen Apfel oder 200 g Zwetschgen nehmen.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

