



Spekulatiuskringel

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste:

300g Dinkelmehl, 160g Dinkelvollkornmehl, 70g Rohrohrzucker, 250ml Sojamilch Vanille, 60g Butter (z.B. Alsan bio), 1 Würfel Hefe, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1-2 TL Zimt

Für die Füllung:

80g Butter (zimmerwarm), 70g Zucker, 2 TL Spekulatiusgewürz

Zubereitung:

1. Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen. Dabei den Teig zuerst mit einem Holzlöffel oder Knethaken kneten, dann kurz mit den Händen. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort circa 1 Stunde gehen lassen.
2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig nochmals für mindestens 5 Minuten gut mit den Händen durchkneten. Dann mit einem Nudelholz ausrollen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die zimmerwarme Butter mit dem Spekulatiusgewürz vermischen und auf dem Teig ausstreichen. Mit einem Messer den Teig in 4 dicke Streifen schneiden. Diese Streifen dann jeweils in 3 weitere Streifen schneiden, dabei einen Rand von 3cm stehen lassen. Die einzelnen Streifen flechten und dann zu einem Kreis legen und die Enden vorsichtig andrücken.
4. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Kringel mit ausreichend Platz zueinander in die Form geben und für circa 25-35 Minuten backen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit



www.LAISEACKER.de