



Hefekringel mit Zimt und Schokocreme

Description

Zubereitung:

- 350 Gramm Dinkelmehl Type 630
- 150ml Hafermilch (es geht auf Soja- oder Mandelmilch) oder Kuhmilch
- 30 Gramm Zucker
- 10 Gramm Hefe
- 1 Prise Salz
- 30ml Öl

Milchalternative, Zucker und Hefe leicht erwärmen (nicht wärmer als 37 Grad, ansonsten werden die Hefekulturen zerstört) und miteinander auflösen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.

- etwas Butter
- Zimt
- brauner Zucker
- Schokocreme (z.B. Nutella)

Den Teig auf die Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in 8 Portionen teilen. Mit dem Teigroller zu Fladen ausrollen. Bei 4 Stück mit dem kleinen Streicher einen Klecks Butter auf den Fladen geben und verstreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Die anderen 4 Fladen mit einem Klecks Schokocreme bestreichen. Die Fladen von der langen Seite her zu einem Strang aufrollen. Längs mit dem Nylonmesser durchschneiden und die zwei dadurch entstehenden Stränge ineinander drehen und zu einem Kringel formen. Auf den (gefetteten) Zauberstein (oder James, Pizzazauberer, White Lady) legen und für 20-25 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze im vorgeheizten Backofen backen. Die Kringel mit Puderzucker bestreuen und am besten direkt warm genießen.