



Steckerlbrot mit Zimt-Zucker

Am Lagerfeuer sitzen und ein Stecklerbrot grillen: etwas ganz Feines! Dieses Mal wird in der Fernsehgartenküche bei Iris Köck die Zimt-Variante serviert.

Anleitung

1. Für den Teig die Milch erwärmen und die Butter darin bei niedriger Temperatur schmelzen.
2. Dann den Zucker einrühren, Germ hineinbröseln und gut verrühren.
3. Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen und die Germ-Milch-Mischung dazugeben und daraus einen glatten Teig rühren. Den Teig eine Stunde rasten lassen.
4. Danach den Teig auf sechs Portionen aufteilen, auswalken und mit einer Mischung aus Zimt, Zucker und etwas flüssiger Butter bestreichen.
5. Einrollen, um einen Stock wickeln und über dem Lagerfeuer backen.
6. Vor dem Verzehr noch mit einer Glasur aus Zitronensaft und Staubzucker bestreichen.

Benötigte Zutaten

Für den Teig:

100 ml **Premium Alpenmilch**
(3,5 % Fett)

50 g **Premium Teebutter**

40 g brauner Zucker

42 g Germ (frisch)

200 g Dinkelmehl

1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

5 TL Zucker

3 TL Zimt

etwas **Premium Teebutter**
(flüssig)

Für die Glasur:

Saft von einer Zitrone

60 g Staubzucker



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten