

ZIMT



## ZIMTHERZEN

**ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH**  
40 Minuten

**Hefeteig für etwa 8 Stück:**

250 ml Buttermilch

125 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Päckchen Trockenbackhefe

60 g Zucker

6 g geriebene Zitronenschale

6 g geriebene Orangenschale

**Außerdem:**

100 g flüssiger Honig

3 gehäufte TL gemahlener Zimt

etwas Milch

- 1** Buttermilch in einem kleinem Topf erwärmen und darin Butter oder Margarine zerlassen.
- 2** Mehl und Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Zucker, geriebene Zitronen- und Orangenschale in die warme Buttermilch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3** Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 4** Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche den Teig zu einem Rechteck (etwa 40 x 35 cm) ausrollen. Honig gleichmäßig darauf verstreichen und mit Zimt bestreuen.
- 5** Teig in 8 Streifen (5 x 35 cm) schneiden. Streifen von der langen Seite aufrollen und zu Spiralen drehen. Die „Teigspiralen“ zu Herzen formen und auf ein Backblech legen.
- 6** Herzen mit Milch bestreichen und zugedeckt ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 7** Backblech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 20 Minuten sind die Zimtherzen fertig gebacken.
- 8** Herzen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.