

Bremer Kaneelbrötchen

Zutaten (für ca. 10 Brötchen):

- 480 g Weizenmehl
- 10 g Salz
- 55 g Rohrohrzucker
- alternativ: weißer Zucker
- 55 g Hefe
- 190 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei
- 180 g Vollmilch

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine gut vermengen. Den Teig anschließend auf eine Arbeitsplatte legen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen, danach in 10 gleichgroße Stücke teilen. Die Stücke zu festen Kugeln formen.

Zutaten für die Zimt-Mischung:

- 100 g Rohrohrzucker
- 50 g Paniermehl
- 5 g Zimt

Zucker, Paniermehl und Zimt in eine Schüssel geben und verrühren. Die Teigstücke in ein Wasserbad tauchen, kurz abtropfen lassen und anschließend in der Zimt-Mischung wälzen. Versetzt in eine Kuchenform oder frei auf ein Backblech legen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 16 bis 20 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Am Backtag aus dem Kühlschrank nehmen und 30 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Ofen auf 230 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 0.5 Tasse kaltes Leitungswasser in den Ofen gießen und die Brötchen 19 Minuten backen.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 03.09.2023

Koch/Köchin: Joonä Hellweg

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen