

IN RUHE GENIESSEN!

Zu Weihnachten oder Silvester darf es auch einmal etwas Besonderes sein. Wie wäre es zum Beispiel mit knackigem Baguette als Beilage oder einer süßen Neujahrsbrezel? Um Dir die Vorbereitungen so einfach wie möglich zu gestalten, liegen in unseren Frischemärkten wie jedes Jahr **Vorbestellzettel** für Deine Einkäufe bereit. Wähle einfach die gewünschten Produkte für Dein Festtagsgericht aus und gib die Bestellung für Weihnachten bis zum **20. Dezember** und für Silvester bis zum **27. Dezember** an unserer Backtheke ab. Alles andere erledigen wir für Dich!

REZEPT: ZIMTSCHNECKEN MIT FRISCHKÄSE-GLASUR

ZUTATEN:

Für den Teig

200 ml Milch
50 g Butter
450 g Mehl
1/2 TL Salz
70 g Zucker
1 Ei
1 Würfel Frischhefe
Fett für die Form

Für die Füllung

50 g Butter, weich
130 g brauner Zucker
2 TL Zimt

Für die Glasur

100 g Frischkäse
30 g Butter
100 g Puderzucker, gesiebt
4 Tr. Vanillearoma

ZUBEREITUNG:

Milch und Butter kurz erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Zunächst 450 g Mehl, Salz, Zucker und das Ei in eine Schüssel geben. Eine Mulde in das Mehl drücken und die Hefe hineinbröseln. Die Milch hineingießen und alles von der Mulde aus nach außen zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig noch zu klebrig ist, nach und nach so viel Mehl hinzugeben, bis er sich gut verarbeiten lässt. Zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Den Teig rechteckig ausrollen und mit der Butter bestreichen. Zucker und Zimt mischen und darüber streuen. Keinen Rand lassen. Von der langen Seite her aufrollen und in 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche nach unten in eine gefettete Form (z.B. Auflaufform) setzen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Alle Zutaten für die Glasur verrühren. Wenn sie etwas zu dicklich erscheint, ein wenig Milch hinzugeben – sie sollte aber auf keinen Fall zu flüssig werden.

Die Rollen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 15 bis 20 Minuten backen. Die Glasur auf die warmen Rollen verteilen und servieren.



UNSER TIPP:

Genieße zu den leckeren Frischkäse-Zimtschnecken frische Früchte. Wie wäre es zum Beispiel mit ein paar Himbeeren?



Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!

ARTIKEL	STÜCK	ABHOLTAG
Brot:		
Brötchen:		
Baguettes:		
Kuchen:		
Torten:		

Besonderheiten/Wünsche:

Der letzte Abgabetag für alle Backwaren-Bestellungen zu Weihnachten ist der **20. Dezember** und zu Silvester der **27. Dezember!**

Vorname, Name: _____
 Straße: _____
 PLZ/Ort: _____
 Tel.: _____

Trage Deine Bestellung sowie den gewünschten Abholtage in die Liste ein und schreibe Deine Adresse in das nebenstehende Feld. Beachte die Termine zur Abgabe. Wir danken Dir für Deine Bestellung!