

Zimtstern mit Frosting

etwa 10 Stücke



aufwändig

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Hefeteig:

700 g Mehl (Weiss- oder Halbweissmehl)
½ TL Salz
2 dl Milch
1 dl Wasser
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
70 g Zucker
2 Eier
70 ml Sonnenblumenöl

Zimt-Füllung:

190 g brauner Zucker
120 g Butter
2 - 3 TL Zimt, gemahlen

Frosting:

50 g Butter, weich
120 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
100 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Hefeteig:

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Milch und Wasser mit Zucker und Hefe leicht erwärmen (nicht kochen). Die erwärmte Flüssigkeit zum Mehl geben, Eier und Öl beifügen und zu einem elastischen Teig kneten. Teig in der Schüssel mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort mind. 90 Min. aufgehen lassen.

2 Zimt-Füllung:

Butter, Zucker und Zimt in einem Pfännchen schmelzen lassen, verrühren und beiseitestellen.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

3 Stern Formen:

Den Hefeteig in 4 gleichgrosse Stücke teilen. Stücke zu gleichgrossen Kreisen (ca. 25 cm Durchmesser) auswallen. 1 Kreis mit Zimt Füllung bestreichen. 2. Kreis darauflegen, ebenfalls mit Füllung bestreichen. So fortfahren bis alle Kreise aufeinanderliegen. Den obersten Kreis nicht mehr bestreichen.



Nun ein Wasserglas in die Mitte stellen, mit einem glatten Messer regelmässig sternförmig einschneiden, so dass 16 Stränge entstehen. Nun immer 2 dieser Stränge auf einmal in je eine Hand nehmen und 2 Mal nach Aussen eindrehen. Dann die Enden zusammendrücken. So mit allen Strängen fortfahren.

Stern mit etwas Rahm oder Milch bestreichen und bei 200°C ca. 20-25 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten

④ Frosting:

Währenddem der Stern im Ofen, ist das Frosting herstellen. Dafür alle Zutaten miteinander homogen verrühren (wenn eine der Zutaten zu kalt ist und es Klümpchen gibt das Ganze einfach leicht erwärmen und mit Schwingbesen glattrühren).

Übrigens: Noch warm schmeckt es einfach himmlisch!

