

Mrs.Hog.... Orangen - Zimt - Teilchen

Kategorien: Plätzchen, Hefe, Teig

Zutaten für: 24 Portionen

DIE SCHMECKEN WIRKLICH GÖTTLICH

1	Pack.	Trockenhefe
280	ml	Warme Milch
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Butter
1	Teel.	Salz
400	Gramm	Mehl
1		Ei
40	Gramm	Zerlassene butter
100	Gramm	Brauner zucker
2	Teel.	Zimt
140	ml	Rosinen (nach belieben)

GLASUR

150	Gramm	Brauner zucker
100	Gramm	Butter
2	Teel.	Ahornsirup
90	ml	Orangenmarmelade

Anleitung:

Hefe in 70ml warmem Wasser auflösen und 5 min.stehen lassen.
Inzwischen die Milch mit Zucker,Butter und Salz verrühren. Sobald die Mischung etwas abgekühlt ist,150g Mehl untermischen.Die Hefe und das Ei zufügen.Nach und nach das restliche Mehl unterarbeiten. Den Teig gut durchkneten,zu einer Kugel formen und in einer eingeölten Schüssel wenden,bis die Oerfläche ebenfalls geölt ist.Mit einem feuchten Tuch abdecken und 1,5-2 Stunden gehen lassen, bis sich der Umfang verdoppelt hat.

Währenddessen alle Zutaten für die Glasur in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze erwärmen,bis der Zucker aufgelöst ist. Die warme Mischung in einer großen Auflaufform,oder 2 kleinen von 20cm Durchmesser verteilen und zur Seite stellen. Den Teig halbieren und jede Hälfte zu einem Rechteck von 30x20cm ausrollen.Je mit der hälfte der ausgelassenen Butter bestreichen und mit der Hälfte des Zuckers,dem Zimt und nach belieben der Rosinen bestreuen. Dann der Länge nach aufrollen und die Ränder fest zusammendrücken.Jede Rolle in 2,5cm dicke Scheiben schneiden und mit der Schnittseite in die Glasur legen.Abgedeckt nochmal 35-40 min.gehen lassen.

Ofen auf 180° vorheizen. die Teilchen ohne Abdeckung ca.30 min. backen,bis sie oben braun sind. 2-3 min.abkühlen lassen,dann auf eine Platte stürzen und die Form vorsichtig entfernen.