Kürtöskalács - Baumstriezel



Zutaten:

500 g Weizenmehl 550
20 g frische Hefe
2 Prisen Salz
65 g brauner Zucker
10 g Bourbon-Vanille-Zucker
10 g Tonka-Zucker
250 ml Milch 3,5% oder 3,8%
90 g sehr weiche Butter
2 Eier
Zitronenabrieb

die Menge ergibt ca. 10 Stück

zum Bestreichen:

flüssige Butter
brauner Zucker
Zimt, Kokosflocken, gem. Wal- oder Haselnüsse oder Mandeln, Nutella, Kakao, Puderzucker, Krokant
geriebenen Käse
Vanilleeis/Quark/Joghurt, Waldbeeren, Frischkäse, Kräuter, Lachs

Zubereitung:

100 ml Milch und 1 EL Zucker vermischen und leicht erwärmen. Die Hefe zerbröseln und zugeben.
Im TM 2 Minuten, 37°C, Stufe 2

Jetzt 5 Minuten ruhen lassen, damit die Hefe arbeiten kann.

Die restliche Milch und die weiche Butter dazugeben. 2 Minuten, 37°C, Stufe 2

Nun die anderen Zutaten zugeben und gut durchkneten. Im TM 5 Minuten Teigstufe.

Dann in eine bemehlte Schüssel umfüllen und abgedeckt 1 Stunde zimmerwarm gehen lassen.

Teigmenge dritteln und auf einer bemehlten Fläche nicht zu dünn ausrollen
und mit einem Pizzarädchen 2 - 3 cm breite Streifen abtrennen.

Diese auf die vorgewärmte und mit Butter bestrichene Rolle aufrollen und auf der Arbeitsfläche leicht anrollen.

Die aufgewickelte Rolle mit flüssiger Butter einpinseln, mit Zucker bestreuen und backen.
Während dem Backen nochmals mit Butter bestreichen.

Zum Schluss nach der dünnen Seite von der Rolle schieben, im Topping nach *Lust und Laune* wälzen,
oder füllen und dann *nur noch genießen.*