

ZIMSTRUDEL-KUCHEN

[Sauerländer BBCrew]

ZUTATEN

- Teig
 - 75 g Butter
 - 2 Eier
 - 360 ml Milch
 - 420 g Mehl
 - 1 Prise Salz
 - 15 g Backpulver
 - Prise Salz
 - 150 g Zucker
 - 1 TL Vanille Extrakt
- Zimtfüllung
 - 120 g Butter
 - 100 g Rohrzucker
 - 1 EL Mehl
 - 1 EL Zimt
- Glasur
 - 3 EL Puderzucker
 - 2 EL Schmand

ZUBEREITUNG IM FT6

1. Teig vorbereiten
 - Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.
 - In einer großen Schüssel die Eier mit der Milch verquirlen.
 - Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut vermischen.
 - Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel mischen.
 - Die trockenen Zutaten nach und nach zu den feuchten Zutaten geben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Zimtfüllung herstellen
 - Die Butter schmelzen.
 - In einer Schüssel Rohrzucker, Mehl und Zimt vermengen.
 - Die geschmolzene Butter hinzufügen und zu einer streichfähigen Masse verrühren.
3. Backen
 - Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben.
 - Die Zimtfüllung in Klecksen auf dem Teig verteilen. Mit einem Messer oder einer Gabel die Füllung leicht in den Teig einarbeiten, um ein Marmormuster zu erzeugen.
 - Den Kuchen im vorgeheizten Grill bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) (5 Briketts unten 6 oben) für etwa 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein eingestochener Zahnstocher sauber herauskommt.

4. Glasur

- Puderzucker und saure Sahne in einer kleinen Schüssel glattrühren.
- Den noch warmen Kuchen mit der Glasur beträufeln.