



Zimt-Hefezopf

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Butter	6 EL
Zucker	3 EL
Zimt	1 TL
Hefeteig	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Butter darin schmelzen, Zucker und Zimt zugeben, Pfanne vom Herd ziehen.
2. Hefeteig ausrollen, mit Zimt-Zucker-Butter bestreichen und längs eng aufrollen. Teigrolle der Länge nach aufschneiden, sodass 2 Teigstränge entstehen. Teigstränge miteinander verdrehen, Enden dabei leicht zusammendrücken. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und im Ofen ca. 25–30 Min. backen.
3. Zimt-Hefezopf leicht abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1872 kcal
Kohlenhydrate	217 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	93 g