

Rezept

Kanelstang

Ein Rezept von Kanelstang, am 25.04.2024

Zutaten

Für die Puddingcreme

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| 2 Eier (Größe L) | 40 g Zucker |
| 20 g Speisestärke | 1 Vanilleschote |
| 250 ml Milch (3,5 % Fett) | |

Für den Teig

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 25 g frische Hefe | 200 ml kalte Milch (3,5 % Fett) |
| 40 g Zucker | 2 Eier (Größe L) |
| 1 Prise Salz | 50 g weiche Butter |
| 500 g Weizenmehl (Type 550) | |

Für die Zimtfüllung (Remonce)

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 100 g weiche Butter | 100 g braunen Zucker |
| 3 TL Zimt | |

Für die Garnitur

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| 1 Eigelb | 1 EL Milch (3,5 % Fett) |
| 125 g Puderzucker | 25 g Zartbitter-Kuvertüre |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Kuchen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Puddingcreme Eier, Zucker und Speisestärke mit einem Schneebesen glatt rühren. Ggf. 1 EL von der Milch dazugeben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark auskratzen. Schote und Mark mit der Milch und Ei-Zucker-Mix in einem Topf verquirlen und unter Rühren aufkochen bis die Masse andickt. Die noch heiße Creme durch ein feines Sieb streichen, mit Klarsichtfolie bedecken und abkühlen lassen.
2. Für den Teig Hefe in die Milch bröseln, Zucker, Eier, Salz und die weiche Butter dazugeben und mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl unterheben und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 60x25 cm) ausrollen und mittig teilen. Für die Zimtfüllung Butter, Zucker und Zimt verrühren und mittig auf beiden Teigstreifen ca. 10 cm breit aufstreichen. Anschließend jeweils 4 EL der Puddingcreme darauf verteilen.

4. Backofen vorheizen (Unter-/Oberhitze 225 °C / Umluft 200 °C). Überstehenden Teigrand schräg in ca. 1,5 – 2 cm breite Streifen schneiden, jeweils zweimal eindrehen und abwechselnd von links und rechts über die Füllung legen. Kanelstang jeweils auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

5. Für die Garnitur Eigelb mit Milch verquirlen und Teig damit bestreichen. Anschließend im Ofen ca. 20 Minuten backen.

6. Puderzucker mit 2-2,5 EL Wasser verrühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und Kanelstang garnieren. Kuvertüre klein hacken, über einem Wasserbad schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen, kleine Ecke abschneiden und ebenfalls Kanelstang damit garnieren. Anschließend Kuchen auf einem Gitter abkühlen lassen.