

Rezept

## Zimtgebäck-Spieße vom Kontaktgrill

Ein Rezept von Zimtgebäck-Spieße vom Kontaktgrill, am 27.06.2026

### Zutaten

<b>60 ml</b> Milch	<b>10 g</b> frische Hefe
<b>105 g</b> Weizenmehl (Type 550) + mehr zum Arbeiten	<b>35 g</b> Zucker
<b>¼ TL</b> gemahlener Kardamom	Salz
<b>35 g</b> weiche Butter	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>30 g</b> Puderzucker	<b>3-4 TL</b> Rum (ersatzweise Wasser oder Milch)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal, 5 g F, 3 g EW, 25 g KH

### Zubereitung

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe darin auflösen. 100 g Mehl, 10 g Zucker, Kardamom und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Hefemilch mit 10 g Butter dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Teig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Übrige Butter, restlichen Zucker, Zimt und übriges Mehl mit einer Gabel verkneten. Hefeteig erneut durchkneten. In 18 Stücke teilen, zu Kugeln formen und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund (ca. 6 cm Ø) ausrollen. Jeweils etwas Zimtfüllung in der Mitte platzieren. Teigkreise erst zur Hälfte, dann locker zu einem Viertel umklappen.
3. Grill auf mittlerer Stufe vorheizen. Je drei Teigstücke aufspießen. 3 Spieße auf der unteren Grillfläche verteilen. Grill schließen. Spieße 5-7 Min. backen, herausnehmen. Übrige Spieße ebenso backen. Puderzucker und Rum verrühren. Guss in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Guss auf das Gebäck spritzen. Trocknen.