



Lecker mit ZimtJohann

Mehr, als die besondere Note beim Backen

Gebäck ist bei Weitem nicht alles, was das Super-Gewürz pimpen kann. Lass dich inspirieren, wo eine kleine Prise Zimt in deinem Essen oder in deinen Heiß- und Kaltgetränken, dir ein Lecker-Wow-Lächeln auf die Zunge zaubert.

Johanns Weihnachtsplätzchen mit Zimt und Johannisbeermarmelade

Zutaten:

- 500g Mehl
- 1 EL Zucker
- Vanillezucker
- 200g Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1TL Zimt
- Saft und Schale einer Zitrone
- Johannisbeerenmarmelade nach Bedarf

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen. Butter und das Ei hinzugeben und alles kurz verkneten.

Den Teig mit ein wenig Mehl auf der Arbeitsplatte ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf ein Backblech geben

Ca. 15 Minuten bei 180c backen.

Die Marmelade auf das warme Plätzchen streichen und das andere draufsetzen. Leicht andrücken und auskühlen lassen.

Zimty the best, wenn du mit Zimt backen und mehr genießen möchtest. Lerne das Gebäck ZimtJohann und seinen Erfinder kennen.

<https://zimtjohannlive.wordpress.com/>



Johannisbeer-Zimt-Marmelade

Zutaten:

- 1kg schwarze Johannisbeeren
- 1kg Zucker
- 1/2 gemahlener TL Zimt
- 1 große Vanilleschote

Johannisbeeren waschen und gut abtropfen lassen.

Aus 200ml Wasser und 200g Zucker einen Sirup kochen und die zubereiteten Johannisbeere hinzufügen.

Den Sirup kochen bis er beginnt, sich aufzulösen (ca. 15 Min.).

Den restlichen Zucker, Zimt und die Vanilleschote hinzufügen und weitere 10 bis 15 Minuten kochen lassen.

Die kochende Masse mittels Trichter in saubere Schraubgläser füllen und sofort verschrauben. Gut auskühlen lassen.

Zimty the best, wenn du mit Zimt backen und mehr genießen möchtest. Lerne das Gebäck ZimtJohann und seinen Erfinder kennen.

<https://zimtjohannlive.wordpress.com/>



Johannisbeer-Zimt-Muffins

Zutaten:

- 150g Mehl
- 50g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 100g Butter
- 1 Ei
- 200ml Milch
- 150g Johannisbeeren
- 1 Backpulver
- ½ TL Salz
- 1 TL Zimt

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Den Backofen auf 180c vorheizen

Den Zucker mit Vanillezucker, Salz, Zimt, Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen.

In einem anderen Gefäß die Milch mit der flüssigen Butter und dem Ei schaumig rühren. Dann das Milchgemisch kurz unter die trockenen Zutaten rühren und zum Schluss die Johannisbeeren unterheben.

Den Teig in einem Muffinblech verteilen.

In den 180c heißen Backofen ca. 20 Min. backen.

Zimty the best, wenn du mit Zimt backen und mehr genießen möchtest. Lerne das Gebäck ZimtJohann und seinen Erfinder kennen.

<https://zimtjohannlive.wordpress.com/>



Johanns gedeckter Apfel-Zimt-Kuchen

Zutaten:

- 400g Mehl
- 250g Butter
- 150g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 4 EL Milch
- 1 Backpulver
- 1-1,5kg Äpfel

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Backofen auf 175c vorheizen

Mehl mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Eier in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig in zwei Hälfe teilen.

Äpfel schälen, reiben. Zimt runter mischen.

Das Backblech fetten und mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Teigs auf bemehlter Arbeitsfläche in der Größe des Backblechs ausrollen und auf das Backblech legen.

Äpfel auf dem Boden verteilen

Restlichen Teig auf die gleiche Größe ausrollen und auf die Äpfel legen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. backen. Kuchen auskühlen lassen.

Zimty the best, wenn du mit Zimt backen und mehr genießen möchtest. Lerne das Gebäck ZimtJohann und seinen Erfinder kennen.

<https://zimtjohannlive.wordpress.com/>