



KATE YOUNG

LITTLE LIBRARY  
*Cookbook*

100 Rezepte aus  
den schönsten Romanen  
der Welt

WUNDERRAUM



© Lean Timms

## Zimtbrötchen

*Ich hatte gar nicht gewusst, dass ich Hunger hatte, bis ich in den Korridor hinaustrat, aber in diesem Augenblick, als ich dandand mit einem wunden Magen und einem schlechten Geschmack im Mund und der Aussicht auf das, was meine letzte frei gewählte Mahlzeit sein würde, war mir, als hätte ich noch nie etwas so Köstliches gerochen wie diese zuckrige Wärme: Kaffee und Zimt und die einfachen Brötchen mit Butter vom Breakfast.*

(Donna Tartt, *Der Distelfink*)

Es gibt wohl kaum etwas Schöneres, als morgens vom Duft von Zimtbrötchen und Kaffee geweckt zu werden. Die Dreieinigkeit der Aromen von Butter, Zimt und Hefe ist der Inbegriff des perfekten Frühstücks. Und genau das ist der Wohlgeruch, der Theo an jenem schicksalhaften Morgen in seinem Amsterdamer Hotel umfängt.

Obwohl ich den *Distelfink* auf einer Dachterrasse in Marrakesch las, jahreszeitlich und räumlich weit entfernt vom weihnachtlichen Holland, überfiel mich ein Heißhunger auf Zimtbrötchen, und ich konnte es kaum erwarten, wieder zurück in England zu sein, um mich selbst daran zu versuchen. Getrieben von dem Wunsch, das perfekte Zimtbrötchen zu finden, für das sich das Kneten, das lange Gehenlassen des Teigs und das frühe Aufstehen lohnen, habe ich mit unzähligen Rezepten herumprobiert, bis ich dem Ideal, das mir vorschwebte, so nahe wie möglich gekommen war.

Und das Allerschönste daran? Man kann den Teig schon am Vorabend ansetzen. Was mir sehr entgegenkommt. Jeder Handgriff, den ich mir nach dem Aufstehen sparen kann, ist ein Segen.

# Zimtbrötchen

Ergibt 14 Stück

## ZUTATEN

20 g/½ Würfel  
frische Hefe (oder  
7 g Trockenhefe)  
250 ml Vollmilch  
(bei Zimmer-  
temperatur)  
½ TL gemahlener  
Kardamom (oder 10  
Kardamomkapseln)  
200 g Mehl  
200 g Brotmehl  
(Type 550)  
70 g heller Rohr-  
zucker  
1 Prise Salz  
70 g Butter

## FÜLLUNG

75 g weiche Butter  
75 g dunkler Rohr-  
zucker  
2 TL gemahlener  
Zimt

## GLASUR

3 Kardamomkap-  
seln, Samen ausge-  
löst und zerstoßen  
70 ml Wasser  
50 g dunkler Rohr-  
zucker  
1 TL gemahlener  
Zimt

1. Die zimmerwarme Milch in eine Schüssel gießen, die Hefe hineinkrümeln und umrühren, bis sie sich aufgelöst hat. 10 Minuten stehen lassen.

2. Falls Kardamomkapseln anstelle von bereits gemahlenem Kardamom verwendet werden, die grünen Kapseln aufbrechen, die Samen im Innern auslösen und zu Pulver zerstoßen. Die beiden Mehlsorten, den hellen Rohrzucker, das Salz und den Kardamom in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefemilch hinzufügen und 5 Minuten rühren, bis ein glatter, elastischer Teig entstanden ist. Bei laufender Maschine die Butter nach und nach in kleinen Portionen zugeben und unterrühren, bis sie sich vollständig mit dem Teig verbunden hat.

3. Die Rührschüssel spülen und gründlich einfetten. Den zur Kugel geformten Teig hineinlegen und die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken. Etwa 90 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat (oder 30 Minuten gehen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen).

4. Während der Teig geht, die Füllung zubereiten. Dazu die Butter mit dem Zucker und dem Zimt cremig aufschlagen.

5. Den Teig nach dem Gehen auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und etwa ½ cm dick zu einem 30 cm breiten und 60 cm langen Rechteck ausrollen. Die kurze Seite parallel zur Kante der Arbeitsfläche positionieren. Die Butter-Zimt-Mischung gleichmäßig bis ganz zum Rand auf dem ausgerollten Teig verstreichen. Das Teigrechteck in drei gleiche Teile einteilen, dann das untere Drittel des Teigrechtecks, das Ihnen am nächsten ist, über das zweite Drittel nach oben klappen, zum Schluss das obere Drittel so darüberklappen, dass die Füllung nun zwischen den Teigschichten eingeschlossen und nicht mehr sichtbar ist. Den Teig senkrecht zu den Falzen und zur Kante der Arbeitsfläche in 14 Streifen schneiden.

6. Einen Teigstreifen auseinanderziehen, um ihn zu verlängern, dann um zwei Finger wickeln, dabei ein 4 cm langes Teigende übrig lassen. Dieses Teigstück nochmals um den Teigknoten herumwickeln und das Ende von unten durch das Loch stecken, das nach dem Herausziehen der zwei Finger geblieben ist. Mit den restlichen Teigstreifen auf dieselbe Weise verfahren, bis 14 runde spiralförmige Brötchen bzw. kleine Knoten entstanden sind. Die Zimtbrötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen (das durch das Loch in der Mitte gesteckte Teigende soll nicht von oben sichtbar sein). Auf genügend Abstand achten, damit die Zimtbrötchen während der zweiten Gehphase ausreichend Platz zum Aufgehen haben.

7. Die Brötchen abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 230 °C (Gas Stufe 8) vorheizen. Die Zimtbrötchen etwa 8 Minuten goldbraun backen.

8. Während die Brötchen im Ofen backen, die Zutaten für die Glasur in eine kleine Kasserolle füllen und erhitzen, bis die Mischung sanft köchelt und der Zucker geschmolzen ist. Sobald sie aus dem Ofen kommen, die Zimtbrötchen mit der Glasur einpinseln, einige Minuten auf einem Gitterrost abkühlen lassen und noch warm genießen.

## ZUBEHÖR

Ein Backpinsel  
Eine Küchenmaschi-  
ne oder ein elektri-  
scher Handrührer  
sind hier hilfreich  
(falls Sie keine/n  
besitzen, können Sie  
den Teig auch von  
Hand kneten, was in  
diesem Fall ein klein  
wenig Ausdauer er-  
fordert)



**Große  
Social-Media-Kampagne  
mit Backwettbewerb auf  
Instagram und Facebook**





# *Kate Young*

Die aus Australien stammende Kochbuchautorin  
Kate Young teilt ihre Passion für literarisch  
inspirierte Rezepte auf ihrem Foodblog »The Little  
Library Café« mit Fans auf der ganzen Welt.  
Für das »Little Library Cookbook« wurde  
sie mit dem Guild of Food Writers  
**Blogger of the Year Award 2017**  
ausgezeichnet. Sie lebt in London.