

Beaver Tails (aus Kanada)

250 ml warmes Wasser mit
1 TL Braunem Zucker,
1 TL Vanillezucker,
½ Hefewürfel und
60ml Öl mischen und stehen lassen. Währenddessen
340g Mehl,
55g Zucker,
1TL Zimt und
½ TL Salz mischen. Die Hefe-Mischung hinzugeben und zu
einem geschmeidigen Teig kneten. 30 Minuten
gehen lassen.

Den Teig in 2 Stücke teilen und gut durchkneten. Oval, bieberschwanzförmig,
ausrollen (ca. 1cm dick) und die Beaver Tails auf ein Backblech legen. Mit einer Gabel
einstechen und mit

Zimt und Zucker bestreuen und bei 180°C 20 Minuten backen,
bis sie goldbraun sind.

Pur genießen oder mit Schokolade, Erdnussbutter, Marmelade, Ahornsirup oder Obst
bestreichen/belegen und warm servieren.

Ergibt: 2 Stück
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Ruhezeit: 30 Minuten