

# Was ist Zimt?

15

Zimt ist ein Gewürz aus getrockneter Rinde des Zimtbaums. Er wird hauptsächlich für Weihnachtsgebäck wie Plätzchen, Lebkuchen,... verwendet.

Man unterscheidet zwischen zwei Sorten: Dem Cylon-Zimt aus Sri Lanka, dieser ist duftiger und süßer und dem Cassia-Zimt aus China, er hat einen kräftigen Geschmack.

Der Zimtbaum wächst bis zu 18 m hoch und hat dunkelblaue Beeren. Er gehört zu der Familie der Lorbeer-  
gewächsen.



## Wie wird Zimt gewonnen?

Aus der Rinde des Ceylon-Zimtbaum wird der Zimt gewonnen. Die Rinde wird vom Stamm abgehobelt und die äußerste Schicht entfernt. Beim Trocknen rollt sich die innere Schicht automatisch zusammen und sieht aus wie der typische Zimt den man im Supermarkt kaufen kann.

Der Cassia-Zimt ist eine weitere Art von Zimt, dieser wird allerdings durch ein anderes Verfahren gewonnen.



# Zimtkuchen

## Zutaten:

225g zimmerwarme Butter  
200g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier (Gr. M)  
325g Mehl  
1 TL (5g) Backpulver  
3 EL Milch

## Füllung:

60g Zucker  
1 EL Zimtpulver



## Zubereitung:

Butter, Zucker und Salz mit Hilfe eines Handmixers cremig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und immer erst mit dem nächsten fortfahren, wenn das vorherige gut eingemischt wurde. Das Mehl samt Backpulver ebenfalls rasch einmischen und zuletzt die Milch hinzufügen.

Eine Kastenform (ca. 9 x 24 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nun ein Drittel des Teiges in die Kastenform geben. Das Ganze sodann mit der Hälfte der Zuckerzimmtmischung gleichmäßig bestreuen. Vorsichtig ein zweites Teigdrittel darüber geben und in etwa gleichmäßig verstreichen. Nun bis auf 1 EL (diesen Rest brauchen wir für die Kuchenkruste) die zweite Hälfte Zuckerzimt darauf geben und das letzte Drittel Teig obenauf geben. Mit dem Esslöffel Zuckerzimt über den Teig streuen und ab in den Ofen, und zwar für 60 bis 70 Minuten.