

Schinkli im Gewürzbrotteig

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
 Marinieren: ca. 2 Std.
 Aufgehen lassen: ca. 1½ Std.
 Backen: ca. 45 Min.
 Für 6 Personen

Marinade

- 2 EL flüssiger Honig
- 1 TL Ingwer, fein gerieben
- 1 vorgekochtes Rollschinkli
(ca. 1,2 kg), Netz entfernt

Zopfteig

- 1 TL Koriandersamen
- ½ TL Anis
- 4 Kardamomkapseln,
nur ausgelöste Samen
- 5 Stück Macis (siehe Hinweis)
- ½ TL Zimt
- 1 TL schwarze Pfefferkörner

750 g Zopfmehl

- 1 EL Salz
- 1 TL Zucker
- ¾ Würfel Hefe (ca. 30 g),
zerbröckelt

- 80 g Butter, in Stücken, weich
- 5–5¼ dl Milch, lauwarm

wenig Zopfmehl

- 5 Sternanis zum Garnieren

1. Honig und Ingwer verrühren, Schinkli damit bestreichen, zugedeckt ca. 2 Std. marinieren.
2. Koriandersamen und alle Gewürze bis und mit Macis bei kleiner Hitze ca. 5 Min. rösten, in den Mörser geben. Zimt und Pfefferkörner begeben, alles fein zerstoßen, Gewürzmischung beiseite stellen.
3. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen, beiseite gestellte Gewürzmischung daruntermischen.
4. Butter und Milch begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
5. Teig zuerst zu einer Kugel, dann zu einer 1½ m langen Rolle formen. Die Rolle so ums Schinkli wickeln, dass dieses ganz mit Teig bedeckt ist. Schinkli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Teig nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Teig mit einem scharfen Messer rundum ca. 1 cm tiefe Streifen einschneiden, mit wenig Mehl bestäuben und Sternanis in den Teig drücken.
6. **Backen:** ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Hinweis: Macis ist der rote Samenmantel der Muskatnuss. Es ist ganz und als Pulver in Drogerien und Reformhäusern erhältlich und wird wie Muskat verwendet.

Dazu passt: Friséesalat und Senf.

Tipp: anstelle von einem Rollschinkli zwei Saucisson verpacken.

