

## Süßer Germteig

### Zutaten

50 g	flüssige Butter
80 g	Feinkristallzucker
60 g	Rosinen
40 g	Rum
100 g	Marillenmarmelade
50 g	Fondant oder Zuckerglasur

#### Weiteres:

Zimt  
Vanillezucker

### Arbeitsbeschreibung

1. Den fertigen Germteig auf bestaubter Arbeitsfläche rechteckig 40x30 cm ausrollen.
2. Den Teig mit Butter bestreichen, Feinkristallzucker aufstreuen und die in Rum eingeweichten Rosinen darauf geben.
3. Danach mit Zimt bestreuen und mit Vanillezucker dazugeben.
4. Einrollen in 3 cm dünne Scheiben schneiden, auf Blech mit Backpapier setzen und an einem warmen Ort aufgehen lassen.
5. Anschließend mit 170°C 15 Minuten hellbraun backen.
6. Mit heißer Marillenmarmelade bestreichen und mit Fondant oder Zuckerglasur ausgarnieren.

#### Zuckerglasur:

1. Saft einer halben Zitrone passieren und mit Staubzucker zu einer dickflüssigen Masse rühren, in Spritztüterl füllen und mit Streifen garnieren.