Schwedische Zimtschnecken

(Kanelbullar)



Weitere Fotos

Zutaten

Teig:

- 150 g Butter oder Margarine
- 500 ml Milch
- 50 g Hefe
- 150 g Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel gemahlenes Kardamom
- 1000 g Weizenmehl

Füllung:

- 75 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Esslöffel Zimt

Außerdem:

- 1 Ei
- Zucker

Zubereitung

1. Margarine schmelzen. Milch hinzufügen und auf ca. 37°C wärmen. Die Hefe darin auflösen und Zucker, Salz, Kardamom und fast das ganze Mehl hineinrühren. Den Teig kneten bis er geschmeidig wird. (Falls nötig: mehr Mehl hinzufügen) Teig mit einem Handtuch abdecken und ca. 30 – 40 Minuten aufgehen lassen.

2. Den Teig auf einer mehligen Arbeitsfläche durchkneten und in drei Teile teilen. Jeweils eine dünne, rechteckige Fläche ausrollen und mit flüssiger Margarine (Raumtemperatur) bestreichen. Zucker und Zimt mischen und den Teig damit dick bestreuen. Zu einer Wurst rollen und in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden.

3. Die Stücke mit der geschnittenen Seite nach unten auf das Backblech legen. Den Teig so noch einmal aufgehen lassen (wird in 30 Minuten ungefähr doppelt so groß).

4. Die Kanelbullar (Zimtschnecken) mit geschlagenem Ei bepinseln und mit Zucker bestreuen.

5. Auf der mittleren Stufe im vorgeheizten Backofen bei 250-275° etwa 5 – 8 Minuten backen.

6. Unter einem Handtuch abkühlen lassen.