

Kanelbullar



Ob in Schweden, Norwegen oder Dänemark – Hefengebäck mit Zimt und einer Prise Kardamom geht einfach immer. Naschen Sie diese Köstlichkeit auch zu Hause.



Zutaten Zubereitung

Für den Teig:

7g Trockenhefe/20g frische Hefe
220ml lauwarme Milch
500-520g Mehl
90g Zucker
60g weiche Butter
1 Ei
Prise Kardamom
Prise Salz

Für die Füllung:

100g weiche Butter
100g brauner Zucker
2-3TL Zimt
½ TL gemahlene Kardamom
Hagelzucker zum Bestreuen
1Eigelb + 1EL Milch

Für den Teig:

1. Hefe, lauwarme Milch und Zucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Mehl und Butter vermengen und das Hefegemisch sowie die restlichen Zutaten hinzugeben.
2. Die Masse verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Tipp: Mit etwas Butter einreiben.
3. Nun abgedeckt an einem warmen Platz 90 Minuten ruhen lassen bis der Teig sich etwa verdoppelt hat.
4. Für die Füllung: Zucker, Zimt und Kardamom mischen. Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen. Mit weicher Butter bestreichen. Zucker-Zimt-Mischung auf dem Teig verteilen. Teig der Länge nach einrollen und in 3cm dicke Scheiben schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Rollen mit der Schneidseite nach oben auf das Blech legen und erneut an einem warmen Platz ca. 20-30 Minuten ruhen lassen.
6. Eigelb und Milch verquirlen, Schnecken bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.
7. Herd auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen und Schnecken 15-20 Minuten goldbraun backen.