



# Zimtschnecken - Kanelbullar

Schwedische Spezialität

- |                     |                              |
|---------------------|------------------------------|
| • Vorbereitungszeit | ca. 30 Minuten               |
| • Gehzeit           | 2x 20 Minuten                |
| • Backzeit          | ca. 10- 20 Minuten bei 220°C |



## Werkzeug

- Kochtopf, Messbecher
- Schüssel, Mixer mit Knethaken oder Küchenmaschine
- Backblech, Backpapier, Nudelholz, Messer

## Zutaten (für 2 Backbleche mit je 16 kleinen Zimtschnecken)

- 150g Zucker + 100g Zucker
- 500ml Milch
- 150g Butter + 50g Butter
- 1 Stück Hefe
- 800g Mehl und eine Prise Salz
- 2 TL Kardamom gemahlen
- 1 EL Zimt gemahlen
- 1 Ei, 2TL Wasser
- gehackte Mandeln

## **Zubereitung**

150g Butter in einem Topf schmelzen, dabei aber nicht anbräunen.  
Milch in die Rührschüssel geben und langsam die zerlassene Butter zugeben. 150g Zucker dazu füllen und die Küchenmaschine einschalten.

Hefe in die Flüssigkeit bröseln.

Langsam das Mehl (mit einer Prise Salz und 2 TL Kardamompulver) zugeben. Wenn alles gut verknetet ist, entsteht ein schöner, elastischer Hefeteig.

Backofen auf 35°C oder geringstmögliche Temperatur vorwärmen. Wenn er handwarm ist wieder ausschalten.

Schüssel in den Backofen stellen und den Teig für etwa 20 Minuten gehen lassen.

In einer kleinen Schüssel 100g Zucker mit 1 EL Zimtpulver gut vermischen.

Im Topf etwa 50g Butter zerlassen.

Teig in zwei Hälften teilen und einen der beiden Teigklumpen gut von Hand durchkneten.

Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestreuen und den Teig mit dem Nudelholz zu einem Rechteck von etwa 25x35cm ausrollen. Darauf achten, dass eine gleichmäßige Teigdicke entsteht.

Die Fläche mit der zerlassenen Butter einpinseln und die Zucker & Zimt Mischung fein aufstreuen.

Den Teig aufrollen. Je nachdem ob mensch kleinere oder größere Zimtschnecken herstellen möchte, wird längs oder quer aufgerollt. Dann von der Rolle 2-3 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der Hand flach drücken.

Der zweite Teigklumpen wird genauso verarbeitet.

Die Schnecken nun für 20 Minuten im leicht vorgewärmten Backofen gehen lassen.

Wer es mag mischt nun noch ein Ei mit 2 TL Wasser und pinselt die Zimtschnecken ein. Abschließend noch ein wenig gehackte Mandeln aufstreuen.

Backofen auf 220°C Umluft einschalten und nach etwa 10 Minuten die beiden Bleche in der Position im Ofen (oben gegen unten) tauschen. Wenn die Schnecken ganz leicht anbräunen sind die fertig. Backzeit insgesamt ca. 20 Minuten ab Einschalten des Ofens.

Guten Appetit!