



# Zimtschnecken

... oder schwedische Kanelbullar

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 10 Min
- Ruhen | 120+30 Min
- Zusammensetzen | 5 Min
- Backen | 10-12 Min
- Fertig in | 3 Stunden

## Einkaufsliste

412-15 Schnecken

Für den Teig:

- 7 g Trockenhefe oder 20g frische Hefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 480-500 g Mehl
- 80 g Zucker
- 75 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL gemahlene Kardamom
- 1 Msp. Salz

Für die Füllung:

- 100 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 2-3 TL Zimt
- ½ TL gemahlene Kardamom
- 1 TL Vanillezucker

!Außerdem:

- 2-3 EL Hagelzucker zum Bestreuen
- 1 Eigelb + 1 EL Milch

## So wird's gemacht

Für den Teig:

Hefe mit dem Zucker und lauwarmer Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen (Masse sollte leicht Bläschen schlagen).

Nun Mehl hinzugeben und auf das Mehl die restlichen Zutaten geben. Gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Platz 60-120 Minuten ruhen lassen bis der Teig sehr gut in die Höhe gegangen ist.

Für die Füllung:

Derweil Zucker, Zimt, Kardamom und Vanillezucker mischen, mit der Butter verrühren. Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen (ca. 25x35 cm).

Mit der Zucker-Zimt-Butter-Mischung bestreichen. Teig der Länge nach einrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden oder mit einem Garn durchtrennen.

Rollen mit der Schneidseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, Röllchen leicht abdecken und erneut an einem warmen Platz ca. 20-30 Minuten ruhen lassen.

Eigelb und Milch verquirlen, Röllchen bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen. Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und Kanelbullar 10-12 Minuten goldbraun backen.