

Kanelbullar

Einkaufsliste:

Für den Teig:

7g Trockenhefe/20g frische Hefe, 500g Mehl, 60g brauner Zucker, 75g weiche Butter, 200ml lauwarme Milch, 1 TL Vanillemark, 1TL Zimt, 1TL gemahlene Kardamom, Prise Salz

Für die Füllung:

50g Butter, 70g Rohrohrzucker, 2TL Zimt, ½ TL gemahlene Kardamom, 1/2TL Vanillemark
Hagelzucker zum Bestreuen

1Eigelb + 1EL Milch

So wird's gemacht:

Hefe mit dem Zucker und lauwarmen 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 Minuten ruhen lassen. Derweil Zucker, Zimt, Kardamom und Vanille mischen. Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen, mit der Butter bestreichen. Zucker-Zimt-Mischung auf dem Teig verteilen. Teig der Länge nach einrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. 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. Herd auf 190°C vorheizen und Kanelbullar 10-12 Minuten goldbraun backen.





2016-06-30