Zimtschnecken (Kanelbullar) nach schwedischem Rezept

Zutaten (für ca. 18 Stück)

Teig

50 g Butter
250 ml Milch
1/2 Würfel Frischhefe (oder wahlweise 1 Päckchen Trockenhefe)
etwas Salz
60 g Zucker
4-5 zertoßene Kardamom-Kapseln
400 g Mehl

Glasur

50 g zimmerwarme Butter
40 g Zucker
2 TL gemahlener Zimt
1 Ei
wahlweise Hagelzucker

Am besten warm vernaschen...

Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf langsam zerlassen und anschließend die Milch zugeben. Das Gemisch im Topf leicht erwärmen.
2. Die frische Hefe (oder Trockenhefe) in eine ausreichend große Schüssel zerkrümeln und sie durch Zugabe eines kleinen Teils der Milch-Butter-Mischung darin auflösen.
3. Zu dem Rest des Gemischs das Salz, den Zucker und zerstoßenen Kardamom sowie etwa 2/3 des Mehls zugeben und alles mit den Händen (oder dem Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten, bis er nicht mehr klebt und sich vom Schüsselrand löst (ggf. mehr Mehl einarbeiten).
4. Etwas Mehl über den Teig streuen, ihn mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa eine halbe Stunde lang gehen lassen, bis er sich in seiner Größe etwa verdoppelt hat.
5. Den gegangenen Teig nochmals einige Minuten (mit etwas zusätzlichem Mehl) durchkneten, bis er sich leicht von den Händen löst.
6. Den Zucker mit dem Zimt in einem Becher vermengen und die Teigmasse mit einem Nudelholz ausrollen.
7. Anschließend vorsichtig die auf Zimmertemperatur gebrachte Butter darauf gleichmäßig verstreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.
8. Den bestrichenen Teig längs zu einer Rolle zusammenrollen und 1 bis 2 cm breite Scheiben abschneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und sie so nochmals etwa eine halbe Stunde gehen lassen.
9. In der Zwischenzeit den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen, das Ei verquirlen und die Zimtschnecken damit auf der Oberseite bepinseln und je nach Geschmack mit Hagelzucker bestreuen.
10. Die Kanelbullar etwa 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis sie eine braune Färbung erreicht haben und sie schließlich unter einem Küchentuch auskühlen lassen.

Verfasser: Sarah Flieshardt