



Kanelbullar – Zimtknoten (ergibt 12 – 15 Stück)

400g Weissmehl
50g Zucker
½ TL Salz
1 TL Kardamompulver

½ Würfel Hefe (21 Gramm)
1,5 – 2 dl Vollmilch
60g Butter weich
1 Ei

Füllung

60 g brauner Zucker
1-1,5 EL gemahlener Zimt
60g weiche Butter

1 Ei
Ca. 30g Hagelzucker

Das Mehl mit dem Zucker, dem Salz und dem Kardamompulver in eine Schüssel geben.

Die Hefe in der Milch (Raumtemperatur) auflösen und mit dem Ei verrühren. Zusammen mit der flüssigen Butter zum Mehlgemisch geben: Von Hand oder mit der Maschine während 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig mit einem feuchten Tuch zudecken und um das Doppelte aufgehen lassen. (ca. 30 Minuten)

Für die Füllung Zimt und Zucker verrühren.

Den Teig zu einem Rechteck (ca. Blechgrösse) auswallen und mit der weichen Butter bestreichen. Den Zimtzucker darüberstreuen. Nun von links und rechts je ⅓ des Teiges übereinander falten (wie ein Küchentuch), kühlstellen (30 Minuten).

Den Teig in 12 – 15 Scheiben schneiden und diese zu einem Knoten formen. Auf einem Blech mit Backpapier um das Doppelte aufgehen lassen.

Die Kanelbullar mit Ei bepseln und mit Hagelzucker bestreuen. Bei 180°C Umluft ca. 20 – 25 Minuten backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipps:

- Schwedische Zimtschnecken kann man prima tiefrieren – dann hat man immer ausreichend Kanelbullar im Haus
- Vor dem Servieren kurz im Ofen aufwärmen – dann schmecken sie fluffiger und saftiger
- Kanelbullar lassen sich mit frischer Hefe oder auch ideal mit Trockenhefe zubereiten.

Viel Spass u ä Guetä wünscht das Schinoo Team