

Kanelbullar – traditionelle Schwedische Zimtschnecken

(ergibt 40 Stück)

Zutaten

Teig:

50g frische Hefe

100g Butter

500ml Vollmilch

100ml heller Sirup od. 70g

Zucker

½ TL Salz

750g Weizenmehl (od.

Dinkel)

Für die Füllung:

50g Butter

50g Zucker

4TL Zimt, gemahlen

Garnitur:

1 Ei

2 EL Hagelzucker

Zubereitung

Hefe in eine Rührschüssel bröckeln.

In einem Topf **Butter** schmelzen, **Milch** angießen und lauwarm erhitzen.

Dann Milch-Butter in die Rührschüssel geben und rühren, bis die Hefe aufgelöst ist.

Sirup bzw. Zucker zugeben sowie etwas **Salz**, dann alles gut verrühren.

Langsam das Mehl in die Rührschüssel zugeben und weiterrühren bzw. kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst und eine schöne gleichmäßige Konsistenz hat.

Teig eine **halbe Stunde** zugedeckt warmstellen und gehen lassen. **Backofen auf 250 Grad vorheizen.**

Für die Füllung Zucker, Zimt und warme Butter vermischen.

Den Teig noch einmal von Hand durchkneten, und in **zwei Portionen rechteckig** ausrollen. Die **Füllung** auf den beiden Teigflächen verstreichen und die Rechtecke von der langen Seite aus einrollen. Diese Rollen dann in je 20 Scheiben schneiden und diese als Schnecken auf Backpapier auf einem Blech bzw. mehreren Blechen auflegen (nicht zu eng!)

Ei verquirlen und damit die **Schnecken** bepinseln, dann mit **Hagelzucker** überstreuen.

Im Ofen bei 250 Grad für 8 Minuten backen, bis sie auch an der Unterseite goldbraun sind. Auf einem Backgitter auskühlen lassen und genießen!