

– EUROPA AUF DEM TELLER –

ZIMTSCHNECKEN AUS SCHWEDEN

Für 16 kleine Zimtschnecken

Arbeitszeit: ca. 25 Min. **Gehzeit:** 1 h 15 Min. **Backzeit:** 12-15 Min. **Gesamtzeit:** 2 h

Schwierigkeit: mittel

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl
250 ml Milch
75 g Butter
60 g Zucker
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Kardamom, gemahlen
1 Prise Salz

Für die Füllung:

75 g weiche Butter
75 g brauner Zucker
2 EL Zimt

Zum Bestreuen:

1 Ei zum Bestreichen
2 EL Hagelzucker

Zubereitung:

Milch und Butter leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Mischung sollte nur lauwarm sein. Mehl, Zucker, Hefe, Kardamom und Salz in einer Schüssel vermischen. Die lauwarmer Milch-Butter-Mischung dazugeben und alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 45–60 Minuten gehen lassen, bis er sich ungefähr verdoppelt hat.

Butter, braunen Zucker und Zimt zu einer streichfähigen Masse verrühren.

Den Teig zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Zimt-Butter gleichmäßig darauf verstreichen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in etwa 16 Stücke schneiden.

Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, abdecken und nochmals etwa 20–30 Minuten gehen lassen.

Die Zimtschnecken mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 12–15 Minuten goldbraun backen.

Kurz abkühlen lassen und am besten noch leicht warm servieren.

Tipp: Die Kanelbullar kannst du am Vortag backen. Kurz vor dem Servieren schmecken sie besonders gut, wenn du sie für ein paar Minuten bei niedriger Temperatur im Backofen erwärmst.