Schwedisches Zimtbrot – Kanellängd



Kanellängd, ein fluffiges, gefülltes Brot aus Hefeteig mit Zimt und Kardamom aus Schweden. Diese Variante erinnert an ein Zimtschnecken-Zupfbrot. Hier das Rezept mit Direktgare. Übernachtgare mit weniger Hefe natürlich möglich.

1 großes Brot

Zubereitungszeit: 50 min
Wartezeit: 4 Std 30 min
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 75 g Butter, ungesalzen
- 240 ml Vollmilch
- 350 g Mehl, Type 550 (oder 450 g und das 405er weglassen)
- 100 g Mehl, Type 405
- 4 g Trockenhefe (7 g im Original-Rezept)

5 g Salz
1 ½ TL Kardamom, gemahlen
50 g Zucker
1 Ei (Gr. L)

Für die Füllung

42 g weiche Butter, ungesalzen
1 TL Vanille-Extrakt
100 g donkere Basterdsuiker (brauner Zucker im Original-Rezept)
2 EL Zimt, gemahlen
¼ TL Kardamom, gemahlen

Außerdem

1 Ei zum Bestreichen vor dem Backen
4 EL Orangen-Marmelade zum Bestreichen nach dem Erkalten
55 g Puderzucker, gesiebt, für den Guss
2 EL Orangensaft, für den Guss

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Butter und Milch erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Die Mischung auf 40°C abkühlen lassen.
2. Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Salz auf die eine Seite geben, Trockenhefe auf die andere. Mit den Fingern mischen. Kardamom und Zucker dazugeben und verrühren.
3. Die Hälfte der Hefemilch und das Ei dazugeben und mit dem Rührbesen (oder Bischofshaken) auf Stufe 1 verrühren. Unter Rühren nach und nach die Hefemilch dazugeben, bis das ganze Mehl aufgenommen ist und ein weicher Teig entstanden ist.
4. Nun auf den Knethaken wechseln und den Teig ca. 10 bis 15 Minuten auf Stufe 2

kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Fenstertest machen. Sollte der Teig reißen, noch einige Minuten weiterkneten.
5. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine leicht geölte oder gebutterte Form geben. Abgedeckt mit Frischhaltefolie an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. (Im Original-Rezept 1 - 1,5 Stunden bei 7 g Trockenhefe, bei mir 3 Stunden bei 4 g Trockenhefe und Zimmertemperatur).
6. Zum Ende der Ruhezeit die Füllung vorbereiten. Dazu die weiche Butter mit dem Vanille-Extrakt in einem kleinen Schälchen gründlich verrühren.
7. In einer separaten Schüssel Zucker, Zimt und Kardamom gründlich mischen.
8. Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
9. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 x 38 cm ausrollen. Den Teig gleichmäßig mit der Vanille-Butter bestreichen und die Zimt-Zucker-Mischung flächendeckend darauf verteilen.
10. Den Teig von der langen Seite her straff aufrollen. Den Schluss zusammendrücken und die Rolle mit der Naht nach unten diagonal auf das Backpapier legen.
11. Mit einer sauberen, scharfen Schere die Rolle alle 2 cm von oben fast ganz durchschneiden. Die einzelnen Scheiben abwechselnd zu beiden Seiten herausziehen und leicht nach hinten andrücken.
12. Die Teigrolle mit einer sauberen Plastikmülltüte abdecken und weitere 30-45 Minuten ruhen lassen.
13. Nach der Hälfte der Ruhezeit den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
14. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und das Kanellängd damit einstreichen.
15. Damit das Brot von unten nicht zu dunkel wird, das Backblech in ein anderes stellen und in die Ofenmitte schieben. Für 25-30 Minuten backen. Falls es zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.
16. Anschließend komplett auf einem Gitter/Rost abkühlen lassen.
17. Die Orangen-Marmelade durch ein Sieb streichen und das abgekühlte Kanellängd damit bestreichen.
18. Puderzucker und Orangensaft verrühren und auf dem Gebäck dekorativ verteilen. Ich habe den Guss in einen kleinen Spritzbeutel gegeben, die Spitze abgeschnitten und dünne Streifen aufgespritzt.
19. Guss und Marmelade trocknen lassen, anschneiden und genießen!