Zimtschnecken (Kanelbullar)

Ein bisschen Schweden für Zuhause

10-12

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 2 Std 15 min
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 600 g Dinkelmehl
- 10 g frische Hefe
- 250 ml lauwarme Mlich
- 75 g brauner Zucker
- 5 g Salz
- 1 Ei
- 80 g weiche Butter

Für die Zimtfüllung

- 1 Ei
- 2 TL Zimt
- 1 Messerspitze Kardamon
- 2 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG

1. Mehl in eine Rührschüssel geben.
2. Die Hefe auf das Mehl bröseln.
3. Das Ei, Zucker und Salz in der Milch verrühren und zum Mehl geben.
4. Erst zum Schluss die Butter dazugeben und alles zu einem glatten, glänzenden Teig verkneten, der sich problemlos vom Schüsselrand löst.
5. Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und für 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
6. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
7. Nach der Gehzeit den Teig rechteckig ausrollen und die Oberfläche mit einem verquirlten Ei einstreichen.
8. Zucker, Zimt und Kardamom mischen und auf den Teig streuen.
9. Von der Längsseite her den Teig eng aufrollen, 2 cm breite Scheiben abschneiden und die Schnecken mit Abstand auf die Backbleche legen. Etwas flach drücken. Noch einmal 15 Minuten abgedeckt gehen lassen.
10. Backofen auf Umluft 180 °C /Ober-Unterhitze 200 °C vorheizen.
11. Backbleche nacheinander für 10-15 Minuten in den Backofen schieben, bis die Schnecken goldbraun sind.