Typisch schwedische Zimtschnecken mal anders



Der schwedische Gebäck-Klassiker mal als Sonne zum Abzupfen.

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Hefeteig

- 250 g lauwarme Milch
- 10 g frische Hefe (oder mehr, wenn es schneller gehen soll)
- 625 g Weizenmehl Typ 550
- 5 g Salz
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 100 g weiche Butter

Für die Zimtfüllung

1 Ei zum Bestreichen
50 g Zucker
2 TL Zimt

Für die Zuckerglasur

150 g Puderzucker
Etwas Wasser oder Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Hefe in die lauwarme Milch bröseln, verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit alle Zutaten bis auf die Butter in eine Schüssel geben und die Hefe-Milch dazugeben. Für 3 Minuten auf kleinster Stufe der Küchenmaschine verkneten. Die Butter dazugeben und weitere 3 Minuten auf kleiner Stufe kneten lassen. Anschließend auf Stufe 2 weitere 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst.
3. Den Teig abgedeckt für 3 Stunden bei Zimmertemperatur (oder 1 Stunde bei Zimmertemperatur und über Nacht im Kühlschrank) ruhen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.
4. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 40 x 60 cm) ausrollen.
5. Das Ei verquirlen und die Teigfläche damit bestreichen. Zucker und Zimt gründlich mischen und auf dem Rechteck gleichmäßig verstreuen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen, zu einem Kreis legen und die beiden Enden mit Ei einstreichen, verbinden und andrücken. Das restliche Ei wird noch gebraucht, nicht wegschmeißen!
6. Den Teig von der Außenseite her alle 2 cm bis kurz vor der Mitte einschneiden und die einzelnen Stücke seitlich drehen, so dass man die Schnittstellen sehen kann.

7. Die Zimtschnecken-Sonne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und abgedeckt 30-45 Minuten ruhen lassen.
8. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Nach der Ruhezeit das restliche, verquirlte Ei verwenden und den Teig damit bestreichen.
10. Für ca. 30-35 Minuten im unteren Ofendrittel backen. Falls der Teig oben zu dunkel werden sollte, die letzten Minuten mit Alufolie abdecken.
11. Nach der Backzeit leicht abkühlen lassen und lauwarm servieren oder ganz abkühlen lassen und mit der Zuckerglasur aus Puderzucker und etwas Wasser/Zitronensaft beträufeln.