



Schwedische Zimtschnecken Kanel Bullar



Zutaten für die Füllung
100 g Butter

Zutaten für den Teig:

100-150 g Butter

5 dl Milch

50 g Hefe

$\frac{1}{2}$ TL Salz

1-2 dl Zucker

14-15 dl Mehl

2 TL Zimt

1 dl Zucker











1 Ei zum Bestreichen

Hagelzucker zum Bestreuen



1 dl = Deziliter (Du brauchst dazu einen Messbecher)

1 TL = 1 Teelöffel

-  Lass die Butter bei schwacher Hitze schmelzen und gib dann die Milch dazu.
-  Brösle nun die Hefe in eine Schüssel, nimm einen Teil der Butter-Milch-Mischung darunter und löse darin die Hefe auf.
-  Vermenge den größten Teil des Mehles mit der restlichen Butter-Milch-Mischung, mit der aufgelösten Hefe, dem Zucker und dem Salz und verknete das Ganze zu einem Teig.
-  Lass den Teig zugedeckt unter einem Tuch 30-40 Minuten „gehen“.
-  Berechne in der Zwischenzeit die Füllung vor und schalte das Backrohr auf 250 Grad Ober- und Unterhitze ein.
-  Verknete den Teig mit dem restlichen Mehl, bis er nicht mehr klebrig ist.
-  Rolle den Teig mit einem Nudelbrett aus, bestreibe ihn mit der Füllung und rolle ihn zur Mitte hin zusammen.
-  Schneide mit einem scharfen Messer $2\frac{1}{2}$ -3cm dicke Scheiben ab, lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in Muffinförmchen und lass die Schnecken noch einmal 15-20 Minuten gehen.
-  Bestreibe zum Schluss die Zimtschnecken mit einem verquirlten Ei und bestreue sie mit Hagelzucker.
-  Backe die Schnecken im vorgeheizten Backrohr ungefähr 8-10 Minuten und lass sie unter einem Tuch abkühlen, dann bleiben sie länger saftig.