

Kanelbullar (Schwedische Zimtschnecken)

- **Portionen:** 16
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '16', 'yield' : '' });
```

Aus Schweden nicht weg zu denken, gehören zu jedem Kaffeekränzchen

Zutaten

- Für 16 Stück:
- 300 ml lauwarme Milch
- 1/2 Würfel Hefe
- 500 g Mehl, gesiebt
- 50 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 125 g Butter
- 1 guter TL gemahlener Zimt mit 50 g Zucker gemischt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 °C, Umluft: 175 °C vorheizen.

Schritt2

Die Hefe mit 50 g Zucker in lauwarmer Milch auflösen. Das Mehl mit 1 Prise Salz und Kardamom mischen, das Ei dazu geben.

Schritt3

Mit der Hefemilch zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Schritt4

Zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt

Schritt5

30 - 40 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt6

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kurz und kräftig durchkneten, rechtwinklig 20 x 50 cm groß ausrollen.

Schritt7

Mit flüssiger Butter üppig einstreichen und den Zimtzucker gleichmäßig darüber streuen.

Schritt8

Von der Längsseite aufrollen und in 16 Scheiben schneiden.

Schritt9

Auf 3 Backblechen (Mit Backpapier ausgelegt) mit etwas Abstand setzen, die Teig Enden fest und etwas flach drücken.

Schritt10

10 - 12 min. hellbraun backen, heraus nehmen und die noch heißen Schnecken wieder mit Butter einstreichen, mit Zimt - Zucker bestreuen.

Schritt11

Lauwarm oder auch kalt genießen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** Hefe, Kardamom

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kanelbullar-schwedische-zimtschnecken/>