

# Kanelbullar – Schwedische Zimtschnecken

## Zutaten Teig

- 150 g Butter
- 500 ml Milch
- 50 g frische Hefe
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Salz
- 800 – 850 g Mehl

## Zutaten Füllung

- 150 g Butter
- 150 g Puderzucker
- 2-3 TL Zimt (je nach Geschmack mehr oder weniger)

## Deko

- 1 Ei & wenig Milch
- Hagelzucker

Ofen auf 250° Ober- Unterhitze vorheizen.



## Zubereitung Teig

- Milch in einer Pfanne erwärmen
- Butter darin schmelzen
- Hefe zerbröckeln, in Milch & Butter auflösen lassen
- Mehl & Puderzucker in eine Schüssel sieben & Salz dazugeben
- Die Flüssigkeit zum Mehl dazugeben & zu einem geschmeidigen Teig kneten
- Zugedeckt ca. 45 Minuten aufgehen lassen

## Zubereitung Füllung

- Butter schmelzen
- Puderzucker & Zimt mischen



## Zimtschnecken formen

- Den Teig in zwei gleichgrosse Portionen teilen & auf etwas Mehl jeweils ca. 1 cm dick rechteckig ausrollen
- Mit der flüssigen Butter bestreichen
- Zimt-Zucker Mischung darüber sieben
- Die Teigrechtecke der Länge nach gedrittelt falten
- Den Teig senkrecht in ca. 2-3 cm breite Streifen schneiden (ergibt ca. 40 Stück)
- Die Streifen verdrehen & zu einem Knoten formen.
- Die Zimtschnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen & erneut ca. 30-45 Minuten gehen lassen.
- Das Ei verquirlen, etwas Milch dazugeben, die Schnecken damit bestreichen & mit Hagelzucker bestreuen

Den Ofen auf 240° reduzieren & ca. 7-8 Minuten goldbraun backen.

