

Kanelbullar (Zimtschnecken, Schweden)



Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit ca.: 20 min

Ruhezeit ca.: 1 h

Zutaten:

Für den Teig:

Ca. 500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (21 g)
ca. 1/4 l lauwarme Milch
60 g Zucker
2 Eier
60 g weiche Butter
1 Prise Salz
Mehl zum Arbeiten

Für die Füllung:

1 EL Vanillezucker
80 g gemahlene und geschälte Mandeln
4 EL Sahne
60 g Zucker
1-2 TL Zimtpulver
60 g flüssige Butter
2 EL gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Für ca. 20 Stück

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hinein bröckeln. Die lauwarme Milch zugießen und mit 1 EL Zucker und ein wenig Mehl verrühren. Den Vorteig abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Anschließend den restlichen Zucker, die Eier, die Butter in Stücken und das Salz zum Vorteig geben und zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Nach Bedarf die Mehlmenge leicht variieren. Abgedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung den Vanillezucker mit den Mandeln, der Sahne, dem Zucker und dem Zimt vermengen. Den Backofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einem Rechteck von ca. 40x20 cm ausrollen. Mit etwas flüssiger Butter bestreichen, mit dem Mandel-Zimt-Zucker bestreuen und von der Längsseite her aufrollen. In etwa 20 Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit der übrigen Butter bepinseln, mit den Mandelblättchen bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.