

REZEPTE: JULIA KOCHT

---

Erstmal Fika

# MIT LECKEREN SÜSSSPEISEN



**Tag der Zimtschnecke**

Am **4. Oktober** wird in Schweden Kanelbullens dag gefeiert. Gleich probieren! Mehr Infos Seite 45!



# Leckere schwedische „Kanelbullar“ ZIMTSCHNECKEN

## Zubereitung

**1.** Löse die Hefe mit zwei EL lauwarmen Wassers in der Rührschüssel auf. Gib den Zucker dazu und verrühre alles miteinander. Gib das Mehl, das Salz und die Milch hinzu und verknete alles mit dem Knethaken in der Küchenmaschine bei geringer Geschwindigkeit. Wenn sich alles etwas miteinander verbunden hat, gib die weiche Butter hinein und lasse den Teig für mindestens 8 Minuten in der Küchenmaschine bei geringer Geschwindigkeit kneten. Du kannst auch alles mit den Händen mischen.

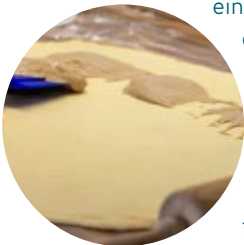


**2.** Nimm den Teig aus der Schüssel, forme ihn zu einer Kugel, bestäube sie mit Mehl, lege sie zurück in die Rührschüssel und lasse den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten aufgehen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

**3.** In der Zwischenzeit verrührst Du Crème fraîche, Zucker, Zimt, Kardamom und Vanilleextrakt miteinander.



**4.** Rolle den aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Fläche zu einem ca. 60x40 cm großen Rechteck aus. Bestreiche ihn mit der Füllung. Dazu lässt sich hervorragend ein Teigspatel benutzen. Lasse an einer Längsseite einen Streifen von 2 cm frei. Rolle den Teig von der Längsseite her bis zum freigelassenen Streifen auf. Schneide Schnecken von ca. 2–3 cm Breite ab und lege sie mit der Schnittseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.



**5.** Decke das saubere Geschirrtuch ab und lasse die Schnecken 30 Minuten aufgehen. Bestreiche die Schnecken mit dem verquirlten Ei und bestreue sie reichlich mit Hagelzucker.



**6.** Backe die Zimtschnecken bei 200°C Umluft oder 225°C Ober- und Unterhitze für ca. 10–15 Minuten.

Die Schnecken sollen eher hell gebacken sein. Das Besondere ist, dass sie im Inneren schön cremig (schlotzig) sind.



*Du kannst die Zimtschnecken auch drehen, dann entstehen Knoten.*

Für ca. 20 Stück

### Zutaten für den Hefeteig

- 1 Würfel frische Hefe
- 2 EL lauwarmes Wasser
- 100 g Zucker
- 850 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 500 ml Milch
- 175 g weiche Butter

### Zutaten für die Füllung

- 250–300 g Crème fraîche
- 100 g Zucker
- 3 TL Zimt
- 2–3 TL Kardamom
- 1 TL Vanilleextrakt

### Zum Bestreichen

- 1 Ei
- Hagelzucker zum Bestreuen



### Mini-Vasen • räder

Erhältlich in weiß, weiß-grau oder weiß-rosé



### Geschirr • A Simple Mess

Erhältlich in verschiedenen Ausführungen, blau-grau gemustert