



Schwedische Zimtschnecken

Zutaten / Teig:

300ml lauwarme Milch
110g Zucker
120g sehr weiche Butter / Margarine
1 Ei (L)
1/2 Teel Salz
1-2 Teel. gemahl. Kardamon (ich nehme 1.Tel, leicht gehäuft)
1 Würfel frische Hefe (42g)
750g Weizenmehl

Zutaten / Füllung:

150g weiche Butter
70g Zucker (ich nehme gerne braunen Rohrzucker)
1Eßl. Zimt

Zutaten / Verziehrung:

Hagelzucker
1Ei
2Eßl. Wasser

Zubereitung :

Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig zubereiten:.

Milch mit dem Kardamon handwarm erwärmen.

Hefe in eine Backschüssel bröseln, mit der warmen Milch-Hefemischung, mit Zucker, Salz, weicher Butter/Margarine und Ei auflösen. Und zu einer homogenen Masse verrühren.

Nach und nach das Mehl hinzufügen erst mit einem Löffel, später von Hand alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Der Teig muss nun in der Schüssel, mit einem Tuch abgedeckt, aufgehen. Er sollte fast die doppelte Größe haben. Dauer bei mir ca. 1-1 ½ Std.

(Oder man bereitet den Teig mit der Küchenmaschine zu.)

Inzwischen für die Füllung die weiche Butter gut mit dem Zucker und dem Zimt zu einer cremigen Masse verrühren.

Anschließend den Teig etwa 30-35cm lang und ca.25cm breit ausrollen, ca 3mm dick.

Nun die Teigfläche mit der Füllmasse bestrichen und den Teig zu einer Rolle aufrollen.

In Scheiben schneiden (ca.1,5 - 2cm breit). Diese auf Backbleche setzen. Nicht zu eng! Ich setze max. 9 Scheiben auf ein Backblech.

Die Scheiben nochmal aufgehen lassen und in der Zwischenzeit den Ofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 250 Grad).

Ei mit Wasser verquirlen, die Scheiben damit oben und an den Seiten bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Im Ofen auf mittlerer Schiene ca.8 Minuten backen.

Bei mir ergibt die angegebene Teigmenge ca 28 Zimtschnecken.

Guten Appetit!

Hier nun eine Variante, um der Zimtschnecke ein anderes Aussehen zu geben.

Ich finde, der Geschmack der Füllung kommt damit besser zum Tragen.

Eine bebilderte Anleitung, die Zimtschnecke anders aufzurollen habe ich hier gefunden:

<http://heavenlycupcake.blogspot.com/2009/08/hur-snurrar-man-bullar.html>

Geht einfach und schmeckt noch besser;))

Ein Bild meiner Zimtschnecken, die ich nach dieser Anleitung gedreht habe, findest Du hier weiter unten auf der 3.Seite.



Zimtschnecken