

Kanelbullar



50 g Butter	in einem Topf zerlassen.
300 ml Vollmilch	aufgießen und erwärmen, bis sie fingerwarm ist. Zur Seite stellen.
½ Pck Hefe	in eine Schüssel zerbröseln. Mit
45 g Zucker	und
3 Pr. Salz	vermengen. Die Hefemischung mit der Milch verrühren.
480 g Mehl	unterkneten. Nach Bedarf etwas mehr oder weniger verwenden, gerade so viel, bis der Teig nicht mehr klebt.
	Nach Belieben
1 Pr. Kardamom	unterkneten. Ca. 30 min gehen lassen.
150 g Butter	weich werden lassen. Mit
1,5 EL Zimt	und
ca. 100g Zucker	verrühren. Zuckermenge nach Belieben anpassen.
	Teig nicht zu dünn ausrollen, Buttermischung darauf streichen. Den Teig aufrollen und von der Rolle Schnecken abschneiden.
	Alternativ Knoten formen.
	Auf ein Backblech mit Backpapier legen und noch einmal 20 min gehen lassen.
	Den Ofen auf 250°C vorheizen.
1 Ei	verquirlen und die Schnecken damit bestreichen.
reichlich Puderzucker	Ca. 8 min ausbacken. Nach dem Abkühlen mit bestreuen und servieren. Schmecken frisch am besten.
	Die Schnecken können auch statt mit Zimt mit anderen Gewürzen, etwa mit Kardamom, gebacken werden.

Viel Freude beim Nachbacken und guten Appetit!