

Kanelbullar



50 g Butter
300 ml Vollmilch

½ Pck Hefe
45 g Zucker
3 Pr. Salz
480 g Mehl

1 Pr. Kardamom
150 g Butter
1,5 EL Zimt
ca. 100g Zucker

1 Ei
reichlich Puderzucker

in einem Topf zerlassen.
aufgießen und erwärmen, bis sie
fingerwarm ist. Zur Seite stellen.
in eine Schüssel zerbröseln. Mit
und
vermengen. Die Hefemischung mit der Milch verrühren.
unterkneten. Nach Bedarf etwas mehr oder weniger verwenden, gerade so
viel, bis der Teig nicht mehr klebt.
Nach Belieben
unterkneten. Ca. 30 min gehen lassen.
weich werden lassen. Mit
und
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.
verquirlen und die Schnecken damit bestreichen.
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!