



Kanelbullar

Zutaten

700 g Weizenmehl Typ 405

390 ml Milch, oder pflanzliche Alternative

100 g Butter, oder Margarine

95 g Zucker

24 g Hefe, frische

3 g Kardamom, gemahlen

2 Prise(n) Salz

Für die Füllung:

100 g Butter, oder Margarine

100 g Zucker, brauner

2 TL Zimt, gemahlen

Außerdem:

1 Stück(e) Ei

2 EL Milch, oder pflanzliche Alternative

Zubereitungszeit: 20 Min.

Kochzeit: 10 Min.

Gesamtzeit: 1 h 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 20

Zubereitung

1. 100 g Butter in einem Topf schmelzen, von der Kochplatte nehmen. 390 ml Milch in die heiße Butter geben, die Hefe hineinbröseln und 90 g Zucker hinzugeben. Warten, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

2.Mehl mit Salz und Kardamom mischen. Die Milch-Butter-Mischung hinzugeben und 5 Min. mit der Küchenmaschine, den Knethaken oder den Händen verkneten.

3.Teig in eine große Schale geben, die Oberfläche leicht mit Wasser bestreichen und den Behälter mit einem feuchten Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort für mindestens 60 Min. ruhen lassen.

4.In der Zwischenzeit für die Füllung 100 g Butter schmelzen und mit 100 g braunen Zucker und 2 TL Zimt mischen.

5.Nun den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, ca. 25 x 35 cm.

6.Butter-Zucker-Mischung auf dem Teig verstreichen.

7.Das untere Drittel der langen Seite nach oben klappen. Dann den oberen Teil komplett über die untere Hälfte legen. Den Teig nochmals etwas ausrollen.

8.Das Rechteck in ca. 24 gleich große Streifen schneiden. Jeden Streifen in sich drehen, zu einer Schnecke aufrollen und zu einem Knoten legen.

9.Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Knoten 30 Min. ruhen lassen.

10.Backofen auf 225° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

11.Ei mit der Milch verquirlen und die Kanelbullar bestreichen. Anschließend für etwa 10 Min. in den Ofen geben, bis sie goldbraun sind.

12.Tipp: Wer es knusprig mag, kann nach dem Bestreichen noch etwas Hagelzucker über die Kanelbullar streuen.