

AG221-24_Do_Ab_Kanelbullar von Amine Arezki

Mengen für 10 Personen

Kei Plan ob das gnueg get

452 g Butter	
1.5 Liter Milch	
151 g Hefe	früsch
452 g Zucker	
3.0 TL Salz	
3.0 Stück Abfallsäcke 35 Lt	KArdamompulver, TL
3.0 kg Mehl	
226 g Butter	
300 g Zucker	
45 g Zimt	
1.0 g Zucker	Grobkörnig zum bestreuen
1.0 dl Milch	Soja

Die Butter oder Margarine schmelzen. Die Milch hinzufügen und auf ungefähr 37 Grad erwärmen. Die Hefe in der Milch auflösen. Danach Zucker, Salz, Kardamom und fast das ganze Mehl hineinrühren. Den Teig kneten, bis er geschmeidig wird. Falls nötig: noch etwas mehr Mehl hinzufügen. Anschließend den Teig mit einem Handtuch abdecken und für rund 30 bis 40 Minuten aufgehen lassen.

Den Teig auf einer mehligem Arbeitsfläche durchkneten. Dann in drei Teile aufteilen und jeweils eine dünne, rechteckige Fläche ausrollen. Diese mit weicher Margarine oder Butter (am besten Raumtemperatur) bestreichen. Zucker und Zimt mischen und den Teig damit dick bestreuen, diese zu einer Rolle wickeln. In ungefähr 4 cm dicke Scheiben schneiden. Die Stücke mit der geschnittenen Seite nach unten auf das Backblech legen. Den Teig so noch einmal aufgehen lassen. Er wird in 30 Minuten ungefähr doppelt so groß.

Den Ofen auf 250 - 275 °C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Die Kanelbullar (Zimtschnecken) mit verschlagenem Ei bepinseln. Anschließend mit Zucker bestreuen.

Auf der mittleren Stufe im vorgeheizten Backofen etwa 5 - 8 Minuten backen. Unter einem Handtuch abkühlen lassen.