

Rezept für Zimtschnecken Kanelbullar

VON Madeline

ZUTATEN

125 g Butter

250 ml Milch

1 Pck Trockenhefe

50 g Zucker

500 g Mehl

4 EL Zimt

1 Eigelb



PORTIONEN

5 Portionen

ZEIT

45 Min

ZUBEREITUNG

50g Butter und Milch erhitzen. Die Hefe darin auflösen.

Mehl mit einer Prise Salz und der Milchlösung zu einem Hefeteig kneten. Den Teig dann mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung die restliche Butter schmelzen und den Zimt mit 2 EL Zucker separat vermischen.

Nach der Ruhezeit den Teig zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Dann die Butter darauf verteilen, sowie die Zimt-Zucker-Mischung.

Nun den Teig in ca. 2-3 cm breite Streifen schneiden und zu Schnecken aufrollen. Man kann sie auch zu Knoten formen.

Vor dem Backen die Zimtschnecken mit einem verquirlten Ei bestreichen.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG

Belieben verzieren. Ich empfehle Hagelzucker. Guten Appetit :)



↑ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.