

Feine Zimtschnecken (Kanelbullar)

Zutaten:

Für den Hefeteig:

200 ml Milch

½ Würfel Hefe

400 g Mehl

75 g Zucker

1 Ei

75 g weiche Butter

Salz

50 g + 25 g Butter

75 g Zucker

1 ½ TL Zimt

Zubereitung:

1. Für den Hefeteig Milch lauwarm erwärmen, Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen. Mehl, Zucker, Ei und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und dann die Hefemilch hinzufügen. Alles mit den Knethaken des Mixers verkneten, nach und nach Butter in Flöckchen unterkneten. Wenn der Teig sich zu einer Kugel formt etwa 3 Minuten weiterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.
2. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °/Umluft: 175 °). 50 g Butter schmelzen. Zucker und Zimt in einer Schüssel vermischen. Hefeteig halbieren und nacheinander auf etwas Mehl zu einem Rechteck ausrollen. Teigplatten mit Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen. Jeweils von der längeren Seite zu einer Rolle aufrollen.
3. Jede Rolle in mehrere Scheiben schneiden und diese auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Die Schnecken zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen. Restliche Butter in Flöckchen (und evtl. übrig gebliebenen Zimtzucker) auf den Schnecken verteilen.
4. Bleche nacheinander im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen und Schnecken auskühlen lassen.