

# Rezept Kanelbullar



Die schwedischen Zimtschnecken, auch bekannt als "Kanelbullar", haben eine spezifische Zubereitungsweise und Zutatenkombination, die sie von anderen Zimtschnecken-Rezepten unterscheidet.

Traditionell enthalten schwedische Zimtschnecken Kardamom im Teig und werden oft mit Hagelzucker bestreut. Das Rezept variiert jedoch von Familie zu Familie und von Region zu Region.

Hier ist ein einfaches Rezept für schwedische Zimtschnecken:

# Zutaten für den Teig



- 500 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Trockenhefe
- 200 ml Milch
- 80 g Butter, geschmolzen
- 1 TL gemahlener Kardamom

## Zutaten für die Füllung

- 100 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 2 TL gemahlener Zimt

## Zutaten für den Zuckerguss

- 100 g Puderzucker
- 2-3 EL Wasser
- Hagelzucker (optional)



# Zubereitung



In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Salz. Trockenhefe und Kardamom vermischen. In einer separaten Schüssel Milch, geschmolzene Butter und Eier verquirlen. Die Milchlösung zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.



Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5-10 Minuten kräftig durchkneten, bis er geschmeidig und elastisch ist. Den Teig zurück in die Schüssel geben, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.



In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten, indem man weiche Butter, braunen Zucker und gemahlenden Zimt in einer kleinen Schüssel gut miteinander vermengt.



Den aufgegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Die vorbereitete Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.





Den Teig von der langen Seite her eng aufrollen und die Rolle in etwa 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken mit der Schnittfläche nach oben in eine gefettete Backform oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.



Die Zimtschnecken im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.



Während die Zimtschnecken abkühlen, den Zuckerguss vorbereiten, indem man Puderzucker, Milch und Vanilleextrakt in einer kleinen Schüssel gut verrührt. Den Zuckerguss über die noch warmen Zimtschnecken gießen

**Die Zimtschnecken am besten warm servieren und genießen!**

**Viel Spaß beim Ausprobieren  
von schwedischen  
Zimtschnecken!**

