

Bernd Schwerdt

Immer noch der absolute Renner in Schweden zum "fika" (Kaffee trinken) sind

### Kanelbullar / Zimtschnecken

Hier kommt das mehrfach selbst erprobte Original-Rezept.

Teig:

425 g Mehl

1 Würfel Hefe

250 ml Milch

75 g Butter/Margarine

50 g Zucker

¼ TL Salz

½ TL Kardemumma (Kardamom)

Füllung:

100 g Butter/Margarine

50 g Zucker

1 EL Zimt

Fett erwärmen (handwarm). Milch hinzufügen. Hefe reinbröckeln. Zucker, Salz, Kardemumma und Mehl zu einem Teig kneten (5 Min mit der Maschine oder 10 Minuten mit der Hand).

Abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Erneut kneten und 2 gleich grosse Quadrate ausrollen.

Füllung drauf verteilen, aufrollen und in circa 3 cm dicke Stücke schneiden.

Auf dem gefetteten Backblech (evtl. Auch in Papierformen) verteilen und weitere 40 Minuten gehen lassen.

Dann mit Ei bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

Backofen (Ober- und Unterhitze) 250 Grad circa 5-8 Minuten