Kanelbullar - Kleine schwedische Zimtbrötchen

Weltküche / Dessert

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	12	$	20min	15min

Pâtisserie Freitag

Hålla Heute gönnen wir uns einen süssen Leckerbissen mit diesen schwedischen Zimtbrötchen! Man kann sie entweder als Schnecken oder Knoten backen. Ich zeige dir hier die Version der Knoten, da sie meiner Meinung nach origineller aussieht und die Brötchen auch etwas länger weich bleiben. Die Zimtbrötchen schmecken absolut köstlich: entweder nature so wie sie sind, noch warm oder mit einer Kugel Vanilleeis als Dessert oder zum Brunch! Bei dem Guss hast du mehrere Möglichkeiten: Ich mag die Mischung aus Butter, braunem Zucker und Zimt da die Brötchen so noch leicht karamellisieren... Man kann sie aber auch ganz simpel mit etwas Puder- oder Perlzucker bestreuen! Viel Spass beim Ausprobieren und guten Appetit.

Liste des ingrédients

Für den Teig

2 dl Milch

55g Butter

7g Trockenhefe

55g Zucker

325g Mehl

1 TL Kardamom

1 Vanilleschote

1 Ei

1 Prise Salz

Für die Füllung

55g weiche Butter

45g Puderzucker

1 EL Zimtpulver

Für den Guss

2 EL geschmolzene Butter

50g brauner Zucker

1 TL Zimt

Étapes de préparation

1

Die Butter in einem Topf zergehen lassen und dann die Milch und die längs halbierte Vanilleschote hinzufügen. Die Mischung leicht erhitzen, bis sie lauwarm ist.



2

In einer grossen Schüssel Mehl, Zucker, Kardamom und Salz mischen. In die Mitte der Mehlmischung eine Vertiefung machen und die warme Milch und die Hefe (ohne Vanille) hineingeben. Mit dem Brothaken oder von Hand für 5-8 Minuten kneten, um einen homogenen und elastischen Teig zu erhalten.



3

Den Teig zu einer Kugel formen und in eine leicht geölte Schüssel legen. Zugedeckt für 1h30-2h an einem dunklen, warmen Ort aufgehen lassen.



4

Die Füllung herstellen, indem alle erforderlichen Zutaten zu einer einheitlichen Masse verrührt werden.



5

Mit der Faust die Luft aus dem Teig klopfen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3mm dicken Rechteck auswallen. Anschliessend die Füllung darauf verteilen.



6

Den Teig der Länge nach umklappen und in etwa 12 Teigstreifen schneiden. Die Streifen durch drehen zu nicht allzu dichten Knoten formen. Sie müssen nicht perfekt sein. ;)



7

Für den Guss die geschmolzene Butter mit dem Zucker und Zimt mischen und die Brötchen damit bestreichen.



8

Die Brötchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für 10-15 Minuten bei 190°C backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen! Danach geniessen...

