

Schwedische Zimtschnecken

Zutaten für den Teig (für 15-18 Stück):

- 80 g Butter
- 530 ml Milch
- 20 g frische Hefe
- 2 Eier
- 0,5 TL Kardamom
- 1 kg Mehl
- 160 g Zucker
- 1 Prise Salz

Los geht's mit der Teigzubereitung: Dafür die Butter in einem Topf erhitzen und schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Milch hinzufügen. Die Flüssigkeit sollte lauwarm sein. Nun die Hefe grob zerbröckeln und hinzufügen. 1 Ei und das Kardamom-Pulver dazugeben. Alles vorsichtig verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen. Die Flüssigkeit dazugeben und alles 10 Minuten in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.

Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Die Zimtbutter darauf verstreichen. Den Teig aufrollen und in gleich große Stücke schneiden (4-5 cm).

Backpapier auf ein Ofenblech legen und die Schnecken darauf verteilen. Mit einem Handtuch abdecken und nochmals 15 Minuten ruhen und gehen lassen. Derweil den Ofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 1 Ei gut verrühren und die Oberflächen und Seiten der Schnecken damit bestreichen. Zum Schluss Hagelzucker darüber streuen. Anschließend etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für die Füllung:

- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 3 EL Zimt
- 4 EL Hagelzucker

Während der Teig ruht, die zimmerwarme Butter mit Zucker und Zimt in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer leicht schaumig aufschlagen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 26.07.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen