

# Schwedischer Kanellbullar

---

Schwedischer Kanellbullar

Zutaten für 12 Stück

Schwierigkeitsgrad: mittel

Dauer: 45 Min

Menu: [10.10.2018](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten für 12 Stück

Hefeteig

450 gr	Mehl
50 gr	Zucker
1 Kl	Kardmon gemahlen
1/4 Kl	Salz
80 gr	Butter
2.5 dl	Milch
1/2 Würfel	Hefe
1 Stk	Eigelb

Zubereitung Mehl, Zucker, Kardamon/Salz in eine Schüssel geben. Butter, Milch leicht warm (lau warm). Hefe/Eigelb verrühren und dem Butter/Milch beifügen, mit dem Mehl zu einem glatten Teig kneten.  
Um das Doppelte aufgehehen lassen.

Füllung:

70 gr	Weiche Butter
70 gr	Brauner Zucker
1 El	Zimt gemahlen

Zubereitung Alles in einer kleinen Schüssel verrühren

Formen den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem langen Rechteck von 25x60 cm ausrollen.  
Nur 2/3 der Fläche mit dem Zimt-Butter ausstreichen.  
Nun von links nach recht je 1/3 des Teiges übereinander falten (wie wenn man ein Küchentuch zusammen legt).

Zu beachten: Zuerst den Teil ohne Butter!

Das Teigdreieck für gut 25 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Fertigung Den Teig in 12 Streifen schneiden, ca. 2 cm breite und 20 cm lang schneiden. Jeder Teigstreifen zu einem Knoten formen. Den Teigknoten auf ein Backpapier belegtes Blech geben.  
30 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen, oder in einem vorgewärmten Ofen ca 15 Minuten.

Backen Backofen auf 180 ° einstellen und ca 25 Minuten backen.