

Kanelbullar

Für den Teig:

7g Trockenhefe/20g frische Hefe
200ml lauwarme Milch
480-500g Mehl
80g Zucker
75g weiche Butter
1 Ei
1 TL Vanillemark
1TL Zimt
1TL gemahlene Kardamom
Prise Salz

Für die Füllung:

100g Butter
100g brauner Zucker
2-3TL Zimt
1/2 TL gemahlene Kardamom
1/2TL Vanillemark
Hagelzucker zum Bestreuen
1Eigelb + 1EL Milch

So wird's gemacht:

Hefe mit dem Zucker und lauwarmer Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen (Masse sollte leicht Bläschen schlagen). Nun Mehl hinzugeben und auf das Mehl die restlichen Zutaten geben. Gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Platz 60-120 Minuten ruhen lassen bis der Teig sehr gut in die Höhe gegangen ist. Derweil Zucker, Zimt, Kardamom und Vanille mischen. Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen, mit der weichen (nicht flüssigen) Butter bestreichen. Zucker-Zimt-Mischung auf dem Teig verteilen. Teig der Länge nach einrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Rollen mit der Schneidseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, Röllchen leicht abdecken und erneut an einem warmen Platz ca. 20-30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch verquirlen, Röllchen bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen. Herd auf 190°C vorheizen und Kanelbullar 10-12 Minuten goldbraun backen.