

Ein Rezept gegen (oder für?) Fernweh: Zimtschnecken

Letztes Jahr im Herbst war meine beste Brieffreundin Anika in Südschweden und berichtete in ihrer folgenden Email voller Begeisterung über dieses schöne Land.

Mit Schweden verbinde ich weite grüne Landschaften, felsengesäumte Küsten mit blauem Meer und fröhlichen farbigen Holzhäusern. Und - nicht zuletzt dank Ikea - Köttbullar und Kanelbullar, also kleine Fleischklopse und Zimtschnecken.

Die Schnecken bei Ikea haben mich jedoch gar nicht überzeugt, also stand nach diesem Besuch fest: die backe ich selbst mal!

Dieser Vorsatz rückte sich bei Anikas Schwedenschwärmerei wieder ins Bewusstsein und irgendwo sah ich letzte Woche Fotos von Zimtschnecken - und mein Naschkater auch, der prompt quengelnde Katergeräusche von sich gab und ein bettelndes Gesicht aufsetzte. Ich kann ihm keinen Wunsch abschlagen, wenn er das tut...

Der Moment war also gekommen, es musste Hefeteig angesetzt werden und bald dufteten die Küche sowie die restliche Wohnung herrlich süß nach Zimt und Zucker!



Und

wie der Duft versprach, so schmeckten die Zimtschnecken auch!

Der Hefeteig war wunderbar weich und luftig aufgegangen und in die Füllung kam eine riesige Ladung Zimt {ich finde nämlich, alle Rezepte geben bei dieser Zutat viiiiel zu wenig an!}.

Die Schnecken sind wirklich einfach zu backen und man kann sich entweder viele kleine, oder, wie ich es getan habe, aus einer großen Teigrolle weniger und dafür größere backen.

Ein Rezept gegen (oder für?) Fernweh: Zimtschnecken



Teig:

500 g Mehl
100 g Zucker
1 TL Kardamom, gemahlen
1 Prise Salz
1 Würfel Hefe
200 ml Milch, lauwarm
1 Ei, zimmerwarm
70 g flüssige und abgekühlte Butter/ Margarine

Füllung:

30 g weiche Butter oder Margarine
50 g Zucker
4 TL Zimt

{Hagelzucker zum Draufstreuen, falls vorhanden}

Die Milch erwärmen und die Butter/ Margarine schmelzen.

Mehl, Zucker, Salz und Kardamom in einer großen Schüssel mischen und eine Mulde in die Mitte drücken.

Die Hefe in der Milch auflösen und in die Mulde geben. Ein bisschen Mehl mit der Flüssigkeit verrühren, die Butter und das Ei dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort {am besten im Backofen} ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Zimt und Zucker mischen; die Butter/ Margarine im Ofen weich werden lassen.

Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen.

{Wenn ihr kleine Zimtschnecken wollt, teilt dieses Rechteck noch einmal, damit ihr zwei habt.}

Die Teigfläche{n} mit der weichen Butter/ Margarine bestreichen und gleichmäßig mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Vom breiten Ende her eng aufrollen und fingerdicke Scheiben schneiden.

Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen {mit ganz wenig Wasser oder Milch

bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen} und im vorgeheizten Ofen **bei 200 °C 10-15 Minuten backen**, je nachdem, wie knusprig ihr sie haben wollt. Auf jeden Fall sollten sie aber leicht goldbraun sein. =)[nurkochen]

Ein Rezept gegen (oder für?) Fernweh: Zimtschnecken



Ich
brühe mir jetzt einen schönen Kaffee, genehmige mir noch ein paar Zimtschneckchen
{bevor sie alle aufgefuttert sind ^^} und träume ein wenig von schwedischen Inga-
Lindström- Landschaften und Sommerurlaub.
Habt eine genussreiche Zeit,
eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Ein Rezept gegen (oder für?) Fernweh: Zimtschnecken

[Send email](#)