

Kanelboller Rezept von Sheila

750g Weismehl
150 g Butter weich

Vermischen

150 g Zucker
1 TL Salz
5 dl Milch (ca. 30 - 37°)
1 Hefewürfel

Alle Zutaten 5 Minuten im Kenwood mit Knethaken verrühren.

Aufgehen lassen

Kugeln formen und nebeneinander auf ein Backblech legen.

Guss

150 g geschmolzene Butter
150 g Zucker
2 TL Zimt leicht gehäuft

Mischen und über die Kugeln verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca 10 Minuten backen, je nach Backofen kann es auch länger dauern, schauen und ausprobieren, wie lange es bei deinem Backofen dauert....

