

KANELBULLAR ZIMTKRINGEL

Ergibt ca. 16 Stück

Für den Teig Milch und Hefe in einer grossen Schüssel verrühren. Sämtliche Zutaten begeben und alles zu einem elastischen Teig verkneten. Ist der Teig zu klebrig, wenig Mehl begeben. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen und mit einem leicht feuchten Küchentuch bedecken. An einem warmen Ort rund 1 ½ Stunden um das Doppelte aufgehen lassen.

Für die Füllung Butter, Zucker, Maisstärke und Zimt in einer Schüssel verrühren. Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem ca. 35 x 45 cm grossen Rechteck auswallen. Füllung auf den Teig streichen. Den Teig von den Schmalseiten her zur Mitte falten (wie einen Brief). Zu einem Rechteck von ca. 35 x 20 cm auswallen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig in ca. 2 cm breite und 20 cm lange Streifen schneiden. Jeweils einen Streifen verdrehen, indem man ihn von beiden Seiten her in die andere Richtung dreht. Den Teigstreifen an einem Ende mit Daumen und Zeigefinger festhalten. Den Streifen 2-mal um die Finger wickeln. Dann den Streifen oben über die Finger legen und die Teigenden von unten in den Kringel schieben.

Kringel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit verklopftem Ei bestreichen. Hagelzucker darüberstreuen. Die Kanelbullar in der Ofenmitte 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

TEIG

1,5 dl Milch, lauwarm
7 g Trockenhefe (1 Päckchen)
400 g Mehl
25 g Butter, flüssig
50 g feiner Vollrohrzucker
1 Ei
1 TL gemahlener Kardamom
1 TL Vanillepaste
½ TL Salz

FÜLLUNG

60 g Butter, flüssig
100 g feiner Vollrohrzucker
2 EL Maisstärke
1 EL gemahlener Zimt

1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen

