

Kanelsnurr

Rezept aus DER Bäckerei in Å
jede/r der in Å i Lofoten war,

schwärmt davon 😊

Zutaten

- 500 g Weissmehl (Weizen)
- 75 g Zucker
- 7,5 g Salz
- 6 g Kardamom
- 20 g Frischhefe
- 100 ml Milch
- 150 ml Wasser
- 2 Eier
- 150 g weiche Butter insgesamt
75 g + 75 g für die Füllung

Füllung:

- 75 g weiche Butter
- gemahlener Zimt
- Zucker



Zubereitung

- Geben Sie alle Zutaten – ausser der Butter – in die Schüssel einer Küchenmaschine und verrühren Sie alles miteinander.
- Sobald der Teig vermischt ist, fügen Sie 75 g Butter hinzu. Kneten Sie den Teig noch etwas weiter, bis ein elastischer Teig entsteht.
- Lassen Sie den Teig für 30 Minuten ruhen.
- Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius vor.
- Nehmen Sie den Teig und rollen Sie ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer rechteckigen Form aus.
- Mischen Sie die restliche weiche Butter mit dem gemahlenden Zimt und dem Zucker. Verteilen Sie die Mischung mit Hilfe eines Teigschabers gleichmässig auf dem Teig.
- Rollen Sie den Teig von der langen Seite her auf.
- Schneiden Sie die Rolle in 1 cm dicke Scheiben und legen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Lassen Sie die Schnecken an einem warmen Ort gehen, bis sie ihre Grösse verdoppelt haben (ca. 30–40 Minuten).
- Backen Sie die Zimtschnecken im vorgeheizten Ofen, bis sie braun sind (ca. 15–20 Minuten).
- Nehmen Sie die Schnecken aus dem Ofen, lassen Sie sie ein wenig abkühlen und geniessen Sie sie mit einer Tasse Kaffee.

