



Urlaub mit
dem Mund



Heute machen wir kulinarisch einen Ausflug nach Schweden. Es gibt Köttbullar aus dem Ofen mit Smashed Potatoes und leckere schwedische Zimtschnecken als Nachtisch.

Lasst es euch schmecken 😊

Schwedische Zimtschnecken

Zutaten für
ca. 35 Stück

300 g zimmerwarme Butter
500 ml Milch
50 g frische Hefe
350 g Zucker
1 TL Salz
1 TL Kardamom (gemahlen)
1 kg Weizenmehl
2 EL Zimt
1 Ei
Hagelzucker zum Bestreuen
Backpapier

Schritt 1

150 g Butter in einem Topf schmelzen. Die Milch in einem anderen Topf erwärmen. Anschließend die Hefe hinein bröckeln und in der Milch auflösen. Parallel dazu 150 g Zucker, Salz, Kardamom und Mehl vermengen. Die Hefe-Milch und geschmolzene Butter zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und 40-50 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Teigmenge ungefähr verdoppelt hat.

Schritt 2

Den Backofen vorheizen (E-Herd: 250 °C/Umluft: 220 °C/Gas: s. Hersteller). Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und in drei gleichgroße Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem 1,5 cm dicken Rechteck ausrollen und jeweils mit 50 g weicher Butter bestreichen. 200 g Zucker mit Zimt mischen und jedes Rechteck dick mit 1/3 des Zimtzucker bestreuen.

Schritt 3

Die Rechtecke von der Längsseite her fest aufrollen und jeweils in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Enden leicht andrücken und dann die Teigscheiben mit der Schnittfläche nach unten auf 2-3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Dabei genügend Abstand zwischen den



Schritt 4

Zimtschnecken lassen. Zugedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen. Die Schnecken sollten ihre Größe etwa verdoppeln. Das Ei verquirlen und die Zimtschnecken damit bepinseln dann mit Hagelzucker bestreuen. Die Schnecken nacheinander im vorgeheizten Backofen 5-8 Minuten backen, bis sie leicht braun sind. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Smaklig måltid ☺

