

Bei uns sind schwedische **Kanelbullar** zur Weihnachtszeit Tradition:

Es sind Zimtkringel, die durch ihre schöne Form begeistern.



Hier das Rezept:

für den Teig:

- 1 kg Mehl
- 150 g Butter
- 500 ml Milch
- 50g Frischhefe
- 150g Zucker
- 1 TL Salz
- 2 TL Kardamompulver

für den Belag:

- 75 g zimmerwarme Butter
- 100 g Zucker gemischt mit 2 EL Zimt

Butter schmelzen, Milch dazu, lauwarm abkühlen lassen

Hefe dazu, dann Zucker, Salz, Kardamom und Mehl

30-40 Minuten gehen lassen

Teig flächig ausrollen

weiche Butter drauf schmieren (meine Kinder lieben das!)

Zimt-Zucker-Gemisch drüber verteilen

linken Rand (1/3 der Platte) auf die Mitte falten

rechten Rand (ebenfalls 1/3) darüber falten

in Streifen schneiden, diese ein paar mal in sich verdrehen und dann die Enden zusammen drücken

im vorgeheizten Ofen (250°C) 7-8 Minuten backen