



Schwedische Zimtschnecken

ZUTATEN

500 g Mehl
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)
1/2 TL Salz
75 g Zucker
1 TL Kardamom
75 g Butter
250 ml Milch
40 g Butter, geschmolzen
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Zimt

Zubereitung

Mehl, Trockenhefe, Salz, 75 g Zucker und Kardamom trocken vermischen. 75 g Butter und Milch erwärmen und alles zusammen mischen, kneten, zudecken und für 30 Minuten gehen lassen. Ausrollen und mit einer Mischung aus 40 g geschmolzener Butter, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und 1 EL Zimt bestreichen. Zu einer Rolle zusammenrollen und 2-cm-dicke Schieben abschneiden. Mit Ei oder Milch bestreichen und im nicht vorgeheizten Heißluftofen 20 Minuten bei 180-200 Grad backen. Warm am leckersten.