

Schwedische Kanelbullar

(für 4 Pers.)



Teig

75g Butter
2,5dl Milch

handwarm erhitzen

25g frische Hefe

in der warmen Flüssigkeit auflösen

50g Zucker
¼ TL Salz
½ TL Kardamom
½ TL Zimt
400g Mehl

Zutaten in eine Schüssel geben, mischen
Flüssigkeit dazugeben, verkneten bis ein
glatter Teig entsteht

Teig zugedeckt ca. 30 min ruhen lassen

Füllung

3 EL Zucker
1 EL Zimt

vermischen, beiseite stellen

3 EL Butter
4 EL Espresso

Butter schmelzen, Espresso dazugeben

Den Teig 1cm dick, rechteckig auswallen. Mit Butter und Espresso bestreichen.
Mit Zimt und Zucker bestreuen. Teig aufrollen und in 3 cm dicke Scheiben
schneiden. Auf Backpapier legen und nochmals 30 min. gehen lassen.

Backen: 15 min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens.

