



## ZUTATEN

50 g weiche Butter  
250 ml Milch  
50 g Zucker  
1 Würfel Frischhefe  
500 g Mehl  
1 Prise Himalaya-Salz  
1 Ei  
1 Vanilleschote

100 g Saure Sahne  
Zimtzucker  
2 EL Milch

## ZUBEREITUNG

Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Das Mark hinzugeben. Die Milch erwärmen und den Zucker sowie die Hefe darin auflösen. Vorsicht, dass die Milch nicht zu heiß wird, das zerstört die Hefepilze. Die Hefemilch mit dem Ei in die Schüssel geben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine miteinander verkneten. Als letztes die Butter zugeben und den Teig nochmals 9 Minuten kneten. Dann den Hefeteig abgedeckt etwa 1 - 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Für die Füllung Zimt und zucker mischen, wenn noch kein Zimtzucker vorhanden ist.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Den Teig dann nochmals durchkneten und rechteckig ausrollen. Die Saure Sahne darauf geben und gleichmäßig verstreichen. Den Zimtzucker großzügig darauf streuen. Dann den Teig von der langen Seite her aufrollen. Mit einem scharfen Messer die Rolle in etwa 5 cm dicke Streifen schneiden. Das ganze in eine mit Backpapier ausgekleidete Auflaufform oder sonst Springform geben und mit der Milch bestreichen. Kanelbullar ca. 30 Minuten im Ofen backen, bis sie goldgelb sind. Ihr könnt auch die Unterseite überprüfen, das ist bei Hefengebäck mein Tipp. Wenn die Unterseite schon Farbe hat, sind die Zimtschnecken fertig.