



ZUTATEN

(für etwa 60 - 75 Stück)

Grundrezept Hefeteig:

50 g weiche Butter
250 ml Milch
50 g Zucker
1 Würfel Frischhefe
500 g Mehl
1 1/2 TL Salz
1 Ei
+ 1 EL Zimt

100 g Butter
100 g Zucker
50 ml Sahne
3 EL Zimt
1 TL Kardamom
1 Prise Salz

50 ml Wasser
50 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG

Den Hefeteig entsprechend zubereiten und mindestens eine Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit Butter mit Zucker, Sahne, Zimt, Kardamom und Salz für die Füllung verrühren. Die Masse sollte cremig und streichfähig sein. Für die Glasur Zucker in warmem Wasser auflösen und Gewürze zugeben. Die Glasur erst einmal beiseite stellen. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Den Hefeteig nach dem Gehen kurz durchkneten und dann rechteckig auf der Arbeitsfläche ausrollen. Auf die Hälfte des Teiges die streichfähige Butter-Zimt-Masse verteilen und glatt streichen. Anschließend die andere Hälfte darüber klappen und die offenen Stellen schließen. Nun das Rechteck von der kurzen Seite her in dünne Streifen schneiden. Am Schluss die Streifen einmal mittig halbieren (also von der Längsseite einmal mittig durchschneiden), sodass ihr daraus kleinen Mini-Kanelbullar machen könnt. Wer die Schnecken größer haben möchte, lässt den letzten Schritt weg. Jetzt geht es ans Formen. Ihr nehmt nun einen der Streifen und zirbelt ihn, wie wenn ihr eine Kordel zwirbeln wollt. Dann wickelt ihr diese Teigkordel um eure Fingerspitze, sodass daraus eine Schnecke wird und am Ende setzt ihr diese auf ein vorbereitetes Backblech. Dort lasst ihr die Kanelbullar nochmals kurz gehen und bestreicht sie dann mit der Glasur.

Anschließend werden sie im Ofen etwa 15 - 17 Minuten gebacken, je nachdem wie dunkel und kross ihr die Mini-Kanelbullar haben wollt, variiert natürlich die Backzeit.