

Name: Rosemarie Sch.

Schwedische Zimtschnecken (Bulle)

Zutaten:

Hefeteig:

1 kg Mehl

½ Tl. Salz

1 Würfel Hefe

120 – 150g Butter

130g Zucker

Etwa ½ l Milch

Füllung:

Etwa 150g zimmerwarme Butter

Zimt und Zucker

zum Bestreichen:

1 Eigelb und etwas Milch

Hagelzucker

Anleitung:

Ca. 40 Muffin Papierformen mit ganz wenig Öl den Boden ölen

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und an einem warmen Ort etwa 40 Min. gehen lassen.

Den Teig in 3 Teile teilen und jeweils noch mal durchkneten. Danach je als ein Rechteck ausrollen mit einem Messer Butter darauf streichen und mit Zimt

Und Zucker bestreuen. Von der Breitseite her aufrollen und ca. 1,5cm breite Schnecken abschneiden und in die Förmchen legen. Nochmals unter einem Tuch ca.20 Min. gehen lassen.

Dann mit Eiermilch bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 20 Min. hellbraun backen.

Unter einem Geschirrtuch abkühlen lassen, dann bleiben sie saftiger.

smaklig maltid