

Kanellbullar (Zimtschnecken)

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Die Zutaten (für 12 Stück):

Teig

- 500 g Dinkelmehl, Type 630
- ¼ TL Salz
- ½ TL Zimt, gemahlen,
- ½ TL Kardamom, gemahlen
- ¼ TL Vanille, gemahlen
- 300 ml Hafermilch (oder Milch nach Wahl)
- 60 g Rohrohrzucker
- 20 g frische Germ
- 1 Eidotter
- 60 g weiche Butter
- 1 Eiklar, zum Bestreichen
- Ein paar ganze Mandeln



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER

KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Füllung

- 80 g weiche Butter
- 50 g Rohrohrzucker
- 2 TL Zimt, gemahlen
- ¼ TL Vanille, gemahlen
- 2 TL Mandelmus braun, nach Belieben

Zubereitung:

1. Das Mehl mit den Gewürzen in einer großen Rührschüssel vermengen.
2. Die Milch lauwarm erwärmen und mit dem Zucker, Hefe und Eidotter verrühren.
3. Die Milchmischung und die weiche Butter (in Stückchen) zum Mehl geben.
4. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine auf geringer Stufe 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Wenn der Teig zu weich ist evtl. 2-3 EL Mehl hinzufügen. Den Teig dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz mit den Händen verkneten.
5. Den Teig in einer Schüssel zugedeckt eine Stunde gehen lassen.
6. Für die Füllung alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren/vermischen.
7. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 60x 40 cm). Die weiche Zimtbutter vorsichtig und gleichmäßig auf dem Teig verstreichen (am besten mit einer kleinen Palette)
8. Die obere, breite Teighälfte behutsam über die untere Teighälfte klappen. Den gefüllten Teig nun in 10 Streifen (6 cm dick) schneiden. Die einzelnen Teigstreifen nochmal einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden – so dass es wie zwei Hosenbeine aussieht. Die zwei Teigstreifen verdrehen und dann einfach zu einer Schnecke aufrollen. Die Schnecken auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Die Teigschnecken zugedeckt noch einmal eine Stunde gehen lassen.
9. Den Ofen auf 200° C Heißluft vorheizen. Die Schnecken mit Eiklar bestreichen und in der Mitte ein oder zwei Mandeln hineindrücken.
10. Die Schnecken 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

