

Karlas Kanelbullar

Zutaten:

Für den Teig:

100 ml	Lauwarme Milch
90 ml	Lauwarme Sahne
1 TL	Zucker
14 g	Hefe
50 g	Butter
380 g	Mehl
60 g	Zucker
1	Ei
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

125 g	Butter
2-3 TL	Zimt
150 g	Zucker
100 g	Paniermehl

Milch
Hagelzucker

Zubereitung:

Für den Teig:

1. Die Milch und die Sahne zusammen mit dem Teelöffel Zucker und der zerbröselten Hefe in einem Topf lauwarm erwärmen (ca. 30°C) und kurz stehen lassen, damit die Hefe Zeit hat, zu reagieren.
2. Die Butter in einem anderen Topf zergehen lassen. (Achtung: Nicht zu heiß!)
3. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und eine Mulde formen.
4. In diese Mulde nun die Hefe-Mischung geben und anfangen, den Teig mit dem Knethaken zu verrühren.
5. Anschließend die übrigen Zutaten (die geschmolzene Butter, den übrigen Zucker, das Ei und das Salz) dazugeben.
6. Nun muss der Teig ca. 5-10 Minuten auf hoher Stufe durchgeknetet werden. Der Teig ist perfekt, wenn er sich vollständig vom Schüsselrand löst und an den Fingern nur noch ganz wenig klebt, aber nichts daran hängen bleibt. (Nötigenfalls muss noch teelöffelweise Mehl dazugegeben werden, damit der Teig diese Konsistenz bekommt.)
7. Zum Schluss den Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort (bspw. im Backofen bei 30°C Umluft) ca. 90 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung:

8. Die Butter in einem Topf schmelzen.
9. Nun den Zimt, den Zucker und das Paniermehl zu der geschmolzenen Butter geben und gut verrühren. Es sollte eine streichfähige Masse entstehen, die sich gut auf dem Hefeteig verteilen lässt, ohne dass dieser zerreißt. Je nach Art des Paniermehls muss die Menge angepasst werden.

Für die Zusammenstellung:

10. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
11. Den Hefeteig noch einmal mit der Hand durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Es sollte ein langes Rechteck entstehen, wobei die kurze Seite den Durchmesser der Zimtschnecken bestimmt.
12. Nun die Füllung auf den ausgerollten Teig geben und vorsichtig verteilen, auch bis an die Ränder.
13. Anschließend den Teig von der langen Seite her aufrollen und die einzelnen Schnecken schneiden. Dafür eignet sich ein Stück Faden am besten, da der Teigstrang gleichmäßig von allen Seiten und nicht nur von oben zerschnitten wird. Dazu einfach den Faden unter den Teigstrang legen, oben überkreuzen und festziehen.
14. Die einzelnen Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und vor dem Backen mit etwas Milch bestreichen und ein wenig Hagelzucker bestreuen.
15. Zum Schluss die Schnecken für ca. 10-15 Minuten backen, bis sie eine schöne Farbe bekommen haben und anschließend abkühlen lassen.