

Kanelbullar (Swissmilk) von fiore

Mengen für 10 Personen

zusätzlich Hagelzucker zum nach Belieben darüberstreuen

250 g Mehl	
* 1.5 g Salz	
31 g Zucker	
63 g Butter	
6.25 g Hefe	
1.25 dl Milch	<p>Teig: Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Die Butter zum Mehl geben. Die Hefe mit Milch auflösen und in die Mulde giessen. Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen.</p> <p>Den Teig kneten und schlagen, bis er weich und elastisch ist, mindestens jedoch 10 Minuten. (Beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein.) Den Teig in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.</p>
50 g Butter	
38 g Zucker	
2.5 TL Zimt	<p>Füllung: Butter in einer Pfanne erwärmen, sodass sie gerade flüssig ist. Zucker und Zimt dazugeben. Bis zum Verwenden etwas auskühlen lassen.</p> <p>Teig auf wenig Mehl 3 mm dick zu einem Rechteck ca. 40x50 cm auswallen. Füllung bis zum Rand gleichmässig darauf verstreichen. Das untere Drittel von der langen Seite her über den Teig schlagen, von oben das obere Drittel ebenfalls darüberklappen, sodass 3 Teigschichten entstehen.</p> <p>Ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Je einen Streifen nehmen, etwas länger ziehen, dabei an beiden Enden einmal verdrehen. Zu einem Knoten formen. Die Knotentechnik kann analog zum Zopfknopf gemacht werden (siehe Video).</p>
0.625 Stück Eier	<p>Knoten nochmals 15-25 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C).</p> <p>Knoten mit Ei bestreichen. Nach Belieben Hagelzucker darüberstreuen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.</p>

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g