

Kanelbullar

Zutaten

150 g Butter und

gut ½ l Milch

schmelzen und erwärmen

1 kg Mehl mit

2 Pkt Trockenhefe

½ Tl Salz und

150g Zucker

vermischen, das Milch/Butter-Gemisch dazugeben und einen Hefeteig kneten evtl. noch etwas Milch zugeben, der Teig soll recht weich sein

ca. ½ Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat

den Teig in 2 Partien teilen und jeweils als schmales Rechteck ausrollen

100g weiche Butter mit

2 Eßl. Zimt sowie

6 Eßl. Zucker

vermischen und die Rechtecke mit der Zimtmasse bestreichen

von der Längsseite her aufrollen und in Scheiben schneiden

die Abschnitte auf Backbleche legen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen

bei 200 °C im vorgeheizten Backofen in ca. 15 min. goldbraun backen