

REZEPT



SCHWEDISCHE ZIMTSCHNECKEN

BIO KARDAMOMSAMEN GANZ N° 957



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

CA. 30 STÜCK
VORBEREITUNG | 150 MIN.
BACKZEIT | 10 MIN.

HEFETEIG

1 EL Bio Kardamomsamen
ganz N°957
Ca. 850 g Mehl
2 große Prisen Salz
150 g Zucker
150 g zimmerwarme Butter
25 g frische Hefe
250 ml kalte Milch
250 ml kaltes Wasser

FÜLLUNG

200 g zimmerwarme Butter
170 g Zucker
1,5 TL Bio Kardamomsamen
ganz N°957
2 TL Zimtblüten gemahlen
N°951 (oder Bio Ceylon Zimt
N°916)
1 EL Mehl

SIRUP

80 ml Wasser
60 g Zucker
1/2 TL Bio Kardamomsamen
ganz N°957

ZUBEREITUNG

- Für den Hefeteig die Kardamomsamen im Mörser zerstoßen.** Mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine ca. 10 Minuten zu einem weichen, elastischen Teig verrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Kugel formen, in eine Schüssel legen und mit Mehl bestäuben. Abdecken und ca. 1,5 Stunden gehen lassen.
- Für die Füllung und den Sirup den Kardamom ebenfalls im Mörser zerstoßen.** 1 TL davon mit zimmerwarmer Butter, 150 g Zucker und gemahlenden Zimtblüten mit dem Handrührgerät verrühren. Die restlichen 20 g Zucker mit 0,5 TL Kardamomsamen mischen.
- Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 70 x 40 cm ausrollen** und mit der Füllung bestreichen. Ein Drittel des Teiges von der kurzen Seite her zur Mitte falten und das andere Drittel darüber legen. Drehen, sodass die geschlossenen Seiten oben und unten liegen und die Teigfläche erneut etwas größer ausrollen. Teig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden (parallel zur kurzen Seite) und jeden Teigstreifen spiralförmig verdrehen. Zu einer Schnecke aufrollen und das Ende unter der Schnecke verstecken.
- Die Schnecken auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen** und mit dem Kardamomzucker bestreuen. Abgedeckt an einem warmen Ort nochmal mindestens 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für den Sirup Wasser mit Zucker und den restlichen zerstoßenen Kardamomsamen aufkochen** und köcheln lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Die Zimtschnecken ca. 10 Minuten goldbraun backen** und sofort mit dem Sirup bestreichen.

TIPP | Der Teig kann auch am Abend vorher zubereitet werden und im Kühlschrank über Nacht gehen.