REZEPT KARTE

NR. 01

YNDRA

“KANELBULLAR”

Schwedischer Klassiker für graue Tage.

HYGGE-REZEPT

Für gemütliche Momente



Zimtig. Warm. Einfach gut.

YNDRA

12 Stück

ca. 2 Std. 15 Min. (inkl. Gehzeit)

Schweden

Dänemark

“KANELBULLAR”

IN DÄNEMARK ALS “KANELSNEGL” BEKANNT

ZUTATEN

Teig

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 25 g frische Hefe
- 1 Ei
- ½ TL Salz

Füllung

- 75 g weiche Butter
- 75 g brauner Zucker
- 2 EL Zimt

Zum Bestreichen

- 1 Ei
- Hagelzucker oder Zuckerglasur

ZUBEREITUNG

Milch erwärmen, Hefe darin auflösen. Mit den übrigen Teigzutaten zu einem glatten Teig kneten und 1 Std. gehen lassen.

Teig rechteckig ausrollen, mit Butter bestreichen und mit Zucker & Zimt bestreuen. Aufrollen, in 12 Scheiben schneiden und auf ein Blech legen.

30 Min. gehen lassen, mit Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und bei 200 °C O/U ca. 12–15 Min. goldbraun backen.

HYGGE TIPP

Genieße *Kanelbullar* am besten mit einer Tasse Kaffee und warmen Wollsocken – genau deshalb gehören *Fika* und Strick in Schweden einfach zusammen.

Skandinavische Strickstücke entdecken

Mehr Hygge für Dich

ORIGINALE SKANDINAVISCHE STRICKSTÜCKE

YNDRA.DE/SKANDI-STRICK

YNDRA

YNDRA

SCANDINAVIAN WOOLWEAR