

Kanelbullar (*aus Schweden*)

Teig:

½ Würfel Frischhefe
250 ml Sojamilch

in einer Schüssel zerbröseln.
lauwarm erwärmen und die Hälfte auf die Hefe gießen.
Mit einem Schneebesen verrühren, damit sie sich auflöst.
Den Rest der Sojamilch mit

80g Margarine (*flüssig*),
60 g Zucker
1 EL Vanillezucker

und
verrühren und zu der Hefe-Mischung hinzufügen.

500 g Mehl
½ TL Kardamom
1 Prise Salz

mit
und
vermischen, dann nach und nach zur Flüssigkeit geben
und zu einem Teig verkneten. Abgedeckt für ½ bis

1 Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig teilen und auf der Arbeitsfläche jeweils zu einem Rechteck ausrollen (*ca. 3mm dick, 30cm hoch und 35cm breit*).

Zimtfüllung:

50g Zucker
3 EL Zimt
35g weiche Margarine

und
vermischen.
auf die Rechtecke streichen und darauf die Mischung aus
Zucker und Zimt verteilen. Den Teig fest zu einer Rolle

aufrollen und in gleichgroße Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes
Backblech legen und nochmal ca. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Die Zimtschnecken
mit **etwas Sojamilch** bestreichen und mit

Hagelzucker

bestreuen. Bei 220°C für etwa 15 Minuten goldbraun
backen. Bei 220°C backen, bis sie leicht gebräunt sind.

Ergibt: ca. 40 Stück

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Ruhezeit: 1½ - 2 Stunden