



Schwedische Zimtwecken

Anna ist ein richtig großer Schweden-Fan. Vor allem den Winter dort findet sie besonders toll. Damit auch bei ihr zu Hause in Neustadt ein bisschen schwedischer Zauber einkehrt, backt sie mit ihrer Mutter jedes Jahr Anfang Dezember leckere, original-schwedische Zimtwecken. Die duften genauso gut wie sie schmecken, und ein ganz wenig fühlt es sich beim Essen so an, als würde Anna in einem gemütlichen roten Holzhaus in Schweden sitzen.



30 Minuten



Mittel



24 Stück

Zutaten

800 Gramm	Mehl
1 Esslöffel	Zucker
Ein halber Teelöffel	Salz
1 Esslöffel	gemahlener Kardamom
200 Gramm	Butter
Eineinhalb Päckchen	Trockenhefe
250 Milliliter	Milch
100 Gramm	Butter
200 Gramm	Zucker
1 Esslöffel	Zimt
Etwas	Kondensmilch
Etwas	Hagelzucker

Schritte

- 1** Gib Mehl, Zucker, Salz, Kardamom und Butter in eine Schüssel.
- 2** Verrühre die Hefe mit der Milch. Gieß die Mischung zu den restlichen Zutaten und verknete alles gut und gründlich zu einem glatten, geschmeidigen Teig. Das dauert eine Weile und kostet ganz schön Kraft, wundere Dich also nicht, wenn Dir dabei etwas warm wird.
- 3** Lass den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen.
- 4** Vermenge für die Füllung die Butter mit dem Zucker und dem Zimt zu einer streichfähigen Masse.
- 5** Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und knete ihn noch einmal gut durch. Pass dabei auf, dass er nicht zu warm wird. Also musst Du dieses Mal kurz und zügig kneten, weil die Hände viel Wärme an den Teig abgeben.
- 6** Rolle den Teig zu zwei gleich großen Rechtecken von etwa 25 cm x 50 cm aus. Bestreiche jedes Rechteck mit der Hälfte von der Masse für die Füllung und rolle es anschließend von der Längsseite her auf.
- 7** Belege ein Backblech mit Backpapier. Schneide jede Teigrolle in circa 2 cm breite Scheiben und lege diese nicht zu dicht nebeneinander auf das Backblech. Die Wecken gehen beim Backen noch auf, und wenn sie zu dicht nebeneinander liegen, bekommst du einen großen Blechkuchen und keine Zimtwecken.
- 8** Heize den Backofen auf 250 Grad vor. Bestreiche die Wecken mit Kondensmilch und bestreue sie mit Hagelzucker. Backe sie acht Minuten auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen.

Das brauchst du noch

Eine Schüssel

Ein Backblech

Backpapier