



# DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

## Kanelsnurrer – Zimtkringel

(Jennys Rezept)

### Zutaten:

½	Würfel	Hefe
1	TL	Zucker
100	g	Butter
300	ml	Milch
90	g	Zucker
½	TL	Kardamom
1		Ei
400	g	Mehl



Foto: Gabriela Meyer

Mehl zum Ausrollen

### Füllung:

100	g	flüssige Butter
75	g	Zucker
25	g	Zimt
Eigelb mit einem Schuss Milch zum Bepinseln oder flüssige Butter		
Hagelzucker zum Bestreuen		

### Zubereitung:

Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln und mit 1 TL Zucker bestreuen. Stehen lassen, bis die Hefe flüssig ist.

Die Butter verflüssigen, abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Milch leicht erwärmen.

Wenn die Hefe flüssig ist, erwärmte Milch zugeben, abdecken, 5 Min. warten.

Zucker, Kardamom, Ei und Mehl in eine große Schüssel geben, die Hefemischung zugeben und mit Knethaken verkneten, mit der Hand weiter kneten. Teig abgedeckt 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Den Teig auf etwas Mehl 0,5 cm dick zu einem Rechteck ausrollen, er sollte nicht mehr kleben. Teig mit flüssiger Butter bestreichen, Zimt-Zuckermischung drüber streuen. Teig zu einer engen Wurst zusammenrollen, Rolle mit einem scharfen Messer in 2 cm dünne Scheiben schneiden. Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit etwas Butter oder verquirltem Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Kringel noch einmal 15 Minuten gehen lassen und etwa 15 Minuten bei 180° Ober- und Unterhitze backen.

**Impressum:** Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

**Email:** info(at)dnfev.de

**Internet:** www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

**Redaktion:** Uta Kempf



# DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

## Saftige Kanelsnurrer

Rezept von Margreth – sie schreibt: „diese Zimtkringel sind unglaublich saftig und gut. Es war neu für mich, Kefir in einem Hefebäck zu verarbeiten, aber das klappte sehr gut!“

Margreths [Originalrezept](#)

### Zutaten:

500	ml	Milch
250	ml	Kefir
50	g	frische Hefe
1,3	kg	Weizenmehl
200	g	Zucker
½	TL	Salz
1	TL	Hirschhornsalz

### Füllung:

200	g	geschmolzene Butter
150	g	Zucker
50	g	Zimt

### Zubereitung:

Milch und Kefir lauwarm erwärmen und die Hefe einbröckeln. Leicht vermischen. Gut und lange kneten. Teig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig zu zwei großen Rechtecken ausrollen, mit der geschmolzenen Butter gut einpinseln, mit der Zimt-Zuckermischung bestreuen und übereinander legen. Den Teig in Streifen schneiden und zu einem Knoten / Rose drehen (siehe [Film](#)) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Weitere 30 Minuten gehen lassen

Bei 180° ca 15 Minuten backen

**Impressum:** Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

**Email:** [info\(at\)dnfev.de](mailto:info(at)dnfev.de)

**Internet:** [www.dnfev.de](http://www.dnfev.de) / [www.norwegenportal.de](http://www.norwegenportal.de)

**Redaktion:** Uta Kempf