

Korvapuusti finnische Hefe-Zimt-Schnecken

Zutaten

1000 g Mehl
200 g Zucker
200 g Butter
500 ml Milch
1 Ei
1 EL Zimt
1 TL Kardamom
1 TL Salz
42 g frische Hefe

So bereiten wir die Korvapuusti zu

1. Die Hefe in etwas lauwärmer Milch auflösen.
2. Milch, Ei, Zucker, Zimt, Kardamom, Salz und aufgelöste Hefe vermengen und nach und nach das Mehl hinzufügen und verkneten, dann erst die Butter dazugeben (darauf achten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben).

Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.

3. Portionsweise ausrollen (2 – 4 mm dick), mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zimtzucker und etwas Kardamom bestreuen.
4. Aus dem Teig eine Rolle formen und ca. Fingerdicke Scheiben schneiden. Die entstandenen Schnecken sollten ebenfalls an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen.
5. Unmittelbar, bevor die Schnecken in den Ofen kommen, werden sie mit Eigelb bestrichen und mit Zimtzucker bestreut.

Bei 200°C Umluft, 10 – 15 Minuten backen.