



ARTIST  
JANA RUNNECK



# KANELBOLLER

## Zutaten

### Für den Teig:

250 ml Milch

½ Hefewürfel

1 EL Zucker

500 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 Ei

### Für die Füllung:

Butter

Brauner Zucker

Zimt

## Zubereitung

Die Hefe zerbröseln mit dem Zucker in die warme Milch geben. Nach einigen Minuten mit den übrigen Zutaten verkneten, eine Stunde gehen lassen. Den Teig rechteckig ausrollen, mit der zimmerwarmen Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Aufrollen, in Scheiben schneiden und eine halbe Stunde gehen lassen. Bei 180 Grad Umluft etwa 20 Minuten backen.

**Nach dem Auskühlen mit einem Frosting nach Wahl bestreichen.**



Carolin Wahl  
**Golden Heritage**  
Loewe Verlag, 2024,  
Klappenbroschur, 400 Seiten