

ZIMTSCHNECKEN AUS FINNLAND / KORVAPUUSTI REZEPT



Gebäck mit Zimt und Kardamom – Wenn man da nicht sofort an Skandinavien denkt, dann weiß ich auch nicht. Heute gibt es für euch das Rezept für die finnische Version der Zimtschnecke: Korvapuusti. Das Gebäck aus Finnland hat eine besondere Zutat, die sie von den anderen Zimtschnecken im restlichen Norden unterscheidet und zwar Kardamom. Der fluffige Hefeteig mit der leckeren Füllung schmeckt warm direkt nach dem Zubereiten besonders gut. Ihr könnt sie beispielsweise zum Frühstück oder zum Kaffee am Nachmittag essen und auch zum Mitnehmen eignen sie sich perfekt.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
18 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 18

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit Wasser und Zucker in einer Rührschüssel. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.



Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.



Alternativ kannst du den Teig auch bei Gärstufe im Backofen (34°C mit Wasserdampf) oder in einer Kenwood-Küchenmaschine aufgehen lassen. So trocknet der Teig nicht aus und die Gehzeit verringert sich etwa um die Hälfte.

HEFETEIG:

- ☐ **1 Würfel** Hefe
- ☐ **2 EL** Wasser
- ☐ **80 g** Zucker
- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **250 g** Milch
- ☐ **1** Ei
- ☐ **1** Eiweiß
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **1 TL** Kardamom (gemahlen)
- ☐ **100 g** Butter (weich)

FÜLLEN

Rolle den Teig auf einer bemehlten Silikonmatte zu einem länglichen Rechteck (60 x 40 cm) aus. Bestreiche den Teig mit der weichen Butter. Verrühre den braunen Zucker mit Zimt und Kardamom und streue die Mischung auf die Butter. Rolle den Teig sorgfältig auf und schneide 18 gleichgroße Stücke zu. Die Stücke sollten trapezförmig geschnitten werden, sodass die typische Gebäckform entsteht. Stelle nun ein Trapez mit der kurzen Seite nach oben vor dir auf und drücke mit einem Messerrücken oder einem Kochlöffel eine Mulde hinein, sodass die Schneckenform an den Seiten nach außen gedrückt wird. Lege jeweils 9 Schnecken auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **100 g** Butter (weich)
- ☐ **50 g** brauner Zucker
- ☐ **1 TL** Zimt
- ☐ **1 TL** Kardamom (gemahlen)

BESTREICHEN

Verrühre das Eigelb mit dem Wasser, bestreiche die Oberfläche der Korvapuustit damit und bestreue sie mit dem Hagelzucker.

ZUM BESTREICHEN AUSSEN:

- ☐ **1** Eigelb
- ☐ **2 EL** Wasser
- ☐ **40 g** Hagelzucker

SCHNECKEN BACKEN

Stelle nun beide Bleche in den kalten Backofen. Heize den Ofen auf 170 °C Heißluft vor und backe das Gebäck etwa 18 Minuten, bis es goldbraun ist. Alternativ kannst du ein Blech mit einem Geschirrtuch abdecken und das andere in den kalten Backofen stellen.

ZIMTSCHNECKEN AUS FINNLAND / KORVAPUUSTI REZEPT



Heize den Ofen dann auf 190 °C O/U vor und backe das Gebäck etwa 18 Minuten, bis es goldbraun ist. Anschließend kannst du das zweite Blech im vorheizten Ofen ebenfalls für etwa 18 Minuten backen, bis es goldbraun ist. Nimm das Gebäck aus dem Ofen und serviere es am besten noch warm. Du kannst es auch am nächsten oder übernächsten Tag noch in der Mikrowelle oder im Backofen erwärmen, so schmeckt es da noch wunderbar frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!