

Skillingsboller

🍴 24 Stück

🕒 1,5 Stunden

BERGENER ZIMTSCHNECKEN NACH PAULINAS ART



ZUTATEN

Für den Teig

- 50g Hefe
- 500ml Vollmilch
- 150g Zucker
- 1kg Mehl
- ½TL Salz
- 1TL Kardamom
- 1TL Zimt
- 1 Ei (Größe M)
- 125g weiche Butter

Für die Füllung

- 120g weiche Butter
- 6 EL Zucker
- 2 EL Zimt

Zum Bestreichen

- 1 Ei (verquirlt)

ZUBEREITUNG

1. Die Milch leicht erwärmen, so dass sie Handtemperatur hat. Die Hefe zerbröckeln und in der handwarmen Milch vollständig auflösen.
2. Das Mehl mit Kardamom, Zimt, Salz und Zucker vermengen.
3. Die Milch-Hefe-Flüssigkeit in eine Schüssel umfüllen und die Mehlmischung sowie das Ei dazugeben. Alles mit einem Knethaken bei niedriger Stufe ca. 8 Minuten verkneten.
4. Anschließend nach und nach die weiche Butter hinzufügen und nochmals für ca. 8 Minuten weiterkneten. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich nicht zu klebrig anfühlt und sich vom Schüsselrand löst. Ggf. noch etwas Mehl dazugeben, falls der Teig zu klebrig sein sollte.
5. Die Schüssel mit dem Teig mit einem sauberen, feuchten Küchentuch abdecken und für ca. 30 Minuten an einen warmen Ort stellen.



**Video Anleitung zum
Knoten drehen**

Skillingsboller (gespr. Schillingsbullen) sind die bergener Version der typisch skandinavischen Zimtschnecke. Ihren Namen haben sie ihrem ursprünglichen Preis zu verdanken, einem Schilling. In Bergen werden die Schnecken traditionell nicht gerollt sondern gedreht.

6. Während der Teig geht, kann die Füllung zubereitet werden. Dafür wird die Butter mit Zucker und Zimt vermischt.
7. Nach dem Ende der Gehzeit wird der Teig auf einer Arbeitsplatte ausgerollt.
8. Der Teig wird jetzt vorsichtig und gleichmäßig mit der Butter-Zimt-Paste bestrichen.
9. Anschließend klappt man eine Teigseite auf die andere, sodass die Butter-Zimt-Paste innen liegt.
10. Aus diesem Rechteck werden jetzt mit einem scharfen Messer/Pizzaschneider 24 Streifen geschnitten.
11. Jetzt werden die Knoten geformt. Dazu dreht man die Streifen wie eine Kordel ein und formt diese "Kordel" dann zu einem Knoten.
12. Die Zimtknoten werden auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche gelegt und sollen noch ein mal etwa 15-20 Minuten ruhen.
13. Anschließend das Ei gut verquirlen und die Zimtknoten damit gleichmäßig dünn bestreichen.
14. Die Bleche mit den Knoten im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C (Ober-/Unterhitze) nacheinander für ca. 12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die Skillingsboller halten sich in einer Tupperdose außerhalb des Kühlschranks bis zu drei Tage.
Guten Appetit :)

Bildanleitung

