

Das wohl leckerste Kanelboller (Zimtschnecken) Rezept aus Norwegen



Beim Besuch auf dem ursprünglichen Bauernhofes „Gripen Gård“, ein Stück nördlich von Bergen, wurden wir mit gefährlich lecker schmeckenden Zimtschnecken überrascht. Noch warm präsentierte uns Helene (die Besitzerin des Hofes) voller Freude ihre frischen selbst gebackenen „Kanelboller“. Tja und was sollen wir sagen.....?

..... so viele Zimtschnecken haben wir noch nie auf einmal gegessen. Leider vermeldet das auch nun die Personenwaage

Aber egal, dieses tolle und auch recht einfache Rezept wollen und können wir euch einfach nicht vorenthalten. Helene war so lieb, uns ihr eigenes handschriftliches Familien-Rezept zu überlassen, welches wir nachfolgend für euch ins Deutsche übertragen haben:

Für 25 Zimtschnecken (Kanelboller) benötigt man folgende Zutaten für den Teig:

- 700 g Mehl
- 500 ml Milch
- 100 g Butter
- 1 Päckchen / Tüte Tørrgjær = Trockenhefe (Eine Tüte Trockhefe entspricht in Norwegen einem 50 g Würfel Frischhefe / in Deutschland haben diese Würfel allerdings wohl nur ein Gewicht von 42 g. Statt einen weiteren Würfel anzubrechen kann man den Teig eventuell auch einfach mehr Zeit geben. Da warten wir noch auf eure Feedbacks... 😊)
- 150 ml Zucker
- 1 Teelöffel Kardamom (je nach Geschmack mehr)
- und Zimt, Zucker, Butter – diese Zutaten werden später nach Belieben und Geschmack auf dem Teig verteilt

Zubereitung

Die Butter zunächst in einem Topf schmelzen, die Milch hinzufügen bis die Mischung in etwa fingerwarm, also ca. 37 Grad warm ist.

Anschließend die Trockenhefe oder die frische Hefe in eine Backschüssel geben, die handwarme Flüssigkeit zusammen mit dem Mehl, nach und nach hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten.

Nun braucht der Teig an einem warmen Ort mindestens 40 Minuten Ruhe.

Wenn der Teig aufgegangen ist, kann dieser weiterverarbeitet werden. Mit etwas Mehl den Teig auf einer ebenen Unterlage ausrollen, sodass ein Rechteck von etwa 25 x 55 cm entsteht.





Jetzt kann reichlich zimmerwarme Butter auf den Teig gestrichen werden. Den Zimt mit dem Zucker am besten vorab vermischen und ebenfalls reichlich auf den Teig streuen.

Je nach Geschmack kann das Rezept auch noch zusätzlich mit Rosinen verfeinert werden...



Sind alle Zutaten auf dem Teig, kann dieser nun zusammengerollt werden. Dabei versuchen, den Teig möglichst locker zusammenzurollen. Somit bleiben die Schnecken dann schön luftig. Jetzt muss die Rolle in etwa 25 gleich große Stücke geteilt werden, die dann auf das Backblech

kommen.



NORDLANDBLOG



NORDLANDBLOG



Helene hat uns dringend davon abgeraten Backpapier zu verwenden, sie schwört darauf das Backblech mit viiiiiel Butter einzustreichen, da ansonsten die Skillingsboller (so werden die Kanelboller in Bergen und Umgebung genannt) wohl zu trocken werden.



Nun muss man den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Das Backblech anschließend mit den fertigen Teilchen auf die unterste Schiene in den Ofen schieben und etwa 10 – 12 Minuten backen lassen.

Nun sollte es in der Küche herrlich duften und die Vorfreude auf die leckeren Teilchen steigen.

Wenn die Teilchen aufgegangen sind und leicht braun werden sind die Kanelboller fertig.

Guten Appetit!



Nach Helene schmecken die Kanelboller noch warm und mit einem Glas Milch am Besten. Wir genossen sie mit frisch gebrühtem Kaffee und waren schlichtweg begeistert.

MAHTAVA – Taste the North präsentiert auf ihrer Blog die finnische Variante der Zimtschnecke – Korvapuusti, klickt gern mal rein... [Zum Rezept](#)

Wir hoffen euch schmecken sie genauso gut wie uns. Gebt uns gerne ein Feedback, wir würden uns freuen. Vielleicht hast du auch ein besseres Rezept, eine Anregung, oder Ähnliches – dann immer her damit.....



Wir sagen nun nur noch: „Velbekomme“ und an Helene für das Rezept:
„Tusen takk“... 😊