



Pulla - Skandinavischer Hefekranz

Zutaten

10 g frische Hefe	4 EL Muscovado-Zucker
165 ml lauwarmes Wasser	½ TL Zimt
1 Prise Salz	35 g Butter
30 g Zucker	2–3 EL Milch
1 TL Kardamom, gemahlen	Hagelzucker
250–275g Mehl	
65 g Butter	

Zubereitung

Die Hefe im lauwarmen Wasser vollständig auflösen und anschließend Salz, Zucker und Kardamom unterrühren. $\frac{3}{4}$ des bereitgestellten Mehls mit dem Handmixer einrühren, danach mit den Knethaken die Butter und anschließend das restliche Mehl einarbeiten. So lange kneten, bis sich der Teig zu einer Kugel formt. Den Teig nun an einem warmen Ort mindestens 45 Minuten gehen lassen.

Während der Teig ruht, Zimt und Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen.

Nachdem die Geh-Zeit des Teiges verstrichen ist, sollte er zu einem Rechteck ausgerollt (länger als breit) und etwa 5 mm flach gewellt werden. Nun mit der Butter bestreichen und die Zucker-Zimt-Mischung darauf streuen. Anschließend in der Mitte längs durchschneiden und beide Hälften zu einer dünnen Rolle aufrollen.

Die entstandene Rolle auf einer Seite gleichmäßig einschneiden, sodass beide Rollen umeinander geschlungen und zu einem Kranz geformt werden können. Nun den Kranz mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (200 °C Ober-/Unterhitze) den Kranz auf einem Backblech 20-25 Minuten backen.