

Kardemummabullar

Zutaten für 10-12 Stück

500	g	Weissmehl	
1¼	TL	Salz	
2	EL	Rohzucker, gemahlen	
1	TL	Kardamom, gemahlen	
½	Würfel	Hefe (20g)	
3	dl	Milchwasser (50/50)	
100	g	Butter, zimmerwarm	Alle Zutaten 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig zugedeckt zwei Stunden bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Teig rechteckig auswallen (40x50cm)
100	g	Butter, zimmerwarm	
50	g	Rohzucker, gemahlen	
2	TL	Kardamom, gemahlen	
1	TL	Zimt, gemahlen	Butter bis Zimt zu einer streichbaren Masse verrühren. Diese auf die eine Hälfte des Teigs auftragen (25x40cm). Teig übereinanderschlagen und etwas andrücken. Teig längs in 2cm breite Streifen schneiden und diese eindrehen. Anschliessend zu Knoten formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der untersten Rille 35-40 Minuten backen.
50	g	Rohzucker, gemahlen	
¾	dl	Wasser	Zucker mit Wasser aufkochen und sirupartig einköcheln. Knöpfe damit bestreichen.
1	EL	Rohzucker, gemahlen	
1	TL	Kardamom, gemahlen	
½	TL	Zimt, gemahlen	Zucker und Gewürze gut vermischen und über die Knöpfe streuen.

