Kardamom-Schnecken

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	40 Min.
Ruhezeit	2 Std.
Garzeit	20 Min.
Stück	20
Gerät	CombiSteamer V6000 Grand ab 2022

Kardamom-Schnecken sind ein beliebtes Hefegebäck aus Skandinavien. Der Teig und die Füllung werden mit gemahlenem Kardamom verfeinert und erhalten dadurch ihren typischen Geschmack. Die buttrige Füllung und der Gewürz-Zucker, der über die Schnecken gestreut wird, machen dieses Gebäck besonders fein.

Teig

500 g Weißmehl

1 EL Zucker

1½ TL Salz

1 TL Kardamompulver

½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt

150 ml Milch

100 ml Wasser

100 g Butter, in Stücken

Füllung

200 g Zucker

1 TL Kardamompulver

½ TL Zimt

150 g weiche Butter

2 Prisen Salz

etwas Milch

Sirup

50 ml Wasser

50 g Zucker

Teig

Mehl, Zucker, Salz und Kardamompulver in einer Schüssel mischen. Hefe beigeben, mischen. Milch und Wasser dazugießen, Butter beigeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen, danach ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung

Zucker, Kardamompulver und Zimt in einer Schüssel mischen, ca. ⅓ davon beiseitestellen. Butter und Salz zur restlichen Zucker-Mischung geben, mischen.

Formen

Teig zu einem Quadrat von ca. 40 × 40 cm ausrollen, gleichmäßig mit der Füllung bestreichen. Oberes Drittel der Längsseite einklappen, unteres Drittel darüberlegen. Teig nochmals zu einem Rechteck von ca. 40 × 20 cm ausrollen. Teig in 20 Streifen von je ca. 2 cm Breite schneiden. Jeden Streifen etwas langziehen, dann zwei Mal um zwei Finger wickeln, den restlichen Streifen quer darüberlegen, Ende in die Mitte drücken. Schnecken mit der „schönen“ Seite nach oben auf zwei mit Backpapier belegte Kuchenbleche legen, zugedeckt ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Sirup

Garraum mit Heißluft feucht auf 190 °C vorheizen. Schnecken mit etwas Milch bestreichen, Bleche in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 20 Minuten backen. Wasser und Zucker in eine Pfanne geben, aufkochen. Flüssigkeit ca. 5 Minuten sirupartig einköcheln lassen, etwas abkühlen. Schnecken aus dem Garraum nehmen, auf ein Gitter geben, noch heiß mit dem Sirup bestreichen, beiseitegestellten Kardamom-Zucker darüberstreuen.

Garraum auf 190 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

Backgut einschieben

Heissluft feucht 190 °C während 20 Min.

Tipps

Statt Kardamompulver Kardamomkapseln zerquetschen, Schalen entfernen, Körner grob zerstoßen.

Etwa Zitronensaft in den Sirup geben.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.08.2025