



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 Germgebäck 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 Mehl Typ 480
- 1 EL Zucker
- 1½ TL Salz
- 1 TL Kardamompulver
- ½ Würfel Germ (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. Germ begeben, mischen. Milch und Wasser dazugießen, Butter begeben, 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. $\frac{1}{3}$ 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

