

Pulla

finnisches Kaffeegebäck

Johannes Lampel

11. Mai 2007

Einkaufsliste:

- 250 g Mehl
- 125 - 175 ml Milch
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 1 Ei
- 30-50g Butter
- 3-4 EL Zucker
- $\frac{1}{2}$ TL Cardamom
- 50g Zucker
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen
- Hagelzucker

Zubereitung: Hefe zerbröseln und mit einem TL Zucker zusammen in lauwarmen Milch auflösen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Milch zusammen mit Mehl, 3-4 EL Zucker, Cardamom und weicher Butter vermischen und gut durchkneten. Teig abdecken und warm stellen, bis er auf ca. die doppelte Größe aufgegangen ist.

Teig in Rolle formen und in Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 4-5cm aufteilen und auf einem Blech in ausreichendem Abstand verteilen.

Diese Stücke dann mit verquirltem Ei einstreichen und mit Hagelzucker verzieren.

Das Ganze bei ca. 220°C ungefähr 10-15 Minuten backen bis sie goldbraun sind. (diese Formulierung musste mal sein :P)