

PULLA SÜSSES HEFEGEBÄCK (FINNLAND)

ZUTATEN

5 dl Milch
50 g Hefe
150 g Butter
1 TL Salz
150 g Zucker
1 EL Kardamompulver
900 g Mehl

Eigelb zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- 1 Die Hefe mit wenig lauwarmer Milch auflösen.
- 2 Die Butter zerlassen und mit der übrigen Milch lauwarm auf die Hefe giessen.
- 3 Das Salz, den Zucker und den Kardamom begeben und mit dem Mehl verkneten. Der Teig muss sehr kräftig durchgeknetet werden, bis er ganz glatt und geschmeidig ist und sich von der Schüssel löst. Etwas Mehl darauf streuen, mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort ruhen lassen und auf das Doppelte gehen lassen. Danach den Teig noch einmal durchkneten.
- 4 Kleine, runde Brötchen formen, auf dem Backblech nochmals gehen lassen und mit Ei bepinseln.
- 5 Hagelzucker oder Mandelsplitter darauf streuen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 10-15 Minuten backen.

