

„Pulla“ Korvapuusti – Finnisches Hefengebäck

Pulla ist ein Hefengebäck mit Zimt, Zucker und Kardamom, dessen Form ein wenig an Ohrenschnecken erinnert. Deshalb auch der offizielle Name ‚Korvapuusti‘ (Ohrschnecke). Pulla gehört zu Finnland wie Schnee zu Winter und der Joulupukki zu Weihnachten. Pulla gibt es überall und zu jeder Gelegenheit, und es schmeckt einfach zu jeder Tages- und Nachtzeit.

Hinweis: Alle nachstehenden Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, und die Menge kann natürlich halbiert werden.

Zutaten:

- 500 ml Milch
- 2 Päckchen Trockenhefe (je 7g) oder 1 Würfel Frischhefe
- 2 mittelgroße Eier
- 1 TL Salz
- 130 g Zucker
- 1 EL Kardamom
- 1 kg Mehl
- 150 g Butter

Zum Bestreichen des Teigs

- Butter
- Zucker
- Zimt

Zum Bestreichen der Pulla Teilchen

- 1 Eigelb
- Etwas Hagelzucker

Zubereitung:

Zunächst wird die Milch lauwarm erwärmt und Hefe in die Milch zerbröckelt. Dann die Hefe ordentlich mit der Milch verrühren, sodass sie sich auflöst.

Das Ei aufschlagen und der Milch hinzufügen. Mit Salz, Zucker und Kardamom abschmecken.

Dann das Mehl nach und nach zugeben und gut durchkneten.

Anschließend die weiche, aber nicht zerlassene Butter unterkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Der Teig sollte nun an einem warmen Ort ruhen und aufgehen.

Den Teig rund einen Zentimeter dick zu einem Rechteck ausrollen. Mit einer Schicht Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Anschließend den Teig zu einer Rolle zusammenrollen und in rund drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Diese Scheiben in Längsrichtung vorsichtig von oben eindrücken, sodass die rechte und linke Seite nach oben wölben und die berühmten „Schneckenohren“ entstehen.

Die Teigteile auf einem mit Pergamentpapier/Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und erneut ruhen lassen, bis sie etwas aufgehen. In dieser Zeit den Backofen vorheizen.

Abschließend die Pulla-Teilchen mit dem Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Die Backbleche im Backofen bei 225 Grad Celsius rund acht bis zehn Minuten backen.

Guten Appetit! Hyvää Ruokahalua!

