

*Das Rezept der Zimtschnecken Korvapuusti nach der  
Art der Familie Kajala/Zimmermann und mit besonderem  
Dank (nicht nur hierfür) an Ville Zimmermann*

Einen halben Liter Milch (nicht zu sehr) erwärmen und einen Würfel Hefe darin auflösen. Nach Belieben 1 oder 2 Teelöffel gemahlene Kardamom und 1 Teelöffel Salz sowie 180 Gramm Zucker und ein ganzes Ei (natürlich ohne die Schale) hinzugeben. Alles bitte sehr gut vermischen. Nun kommen 500 Gramm Mehl hinzu. Alles wird recht fest und lässt sich gut zu einem Teig verkneten. Das geht am besten mit den Händen.

Zweihundert Gramm Butter werden dann in einem Topf

geschmolzen und in den Teig geknetet. Dann kommen noch mal gut 500 Gramm Mehl hinzu. (Meine Mutter erwähnt in diesem Zusammenhang immer, dass man nicht sofort das ganze Mehl hinzugibt, sondern stets nur ein wenig, bis der Teig gerade weich und geschmeidig genug geworden ist.)

Da der Teig und der Bäcker nun ein wenig außer Puste sind, ruhen sich beide eine halbe Stunde lang zugedeckt aus und wachsen auf das Doppelte an (zumindest der Teig).

Auf einer bemehlten Arbeitsplatte wird der Teig (am besten erst die eine Hälfte, dann die andere) ausgerollt, sodass er etwa einen Zentimeter dick ist. Dann wird er mit zimmerwarmer Butter bestrichen und mit (ordentlich) Zimtzucker bestreut. Der Teig wird zu einer Rolle ... nun eben aufgerollt. Mit einem Messer werden (meistens dreieckige) Stücke herausgeschnitten, die etwa 3 bis 5 Zentimeter dick sind. In der Mitte werden sie ein wenig eingedrückt und dann rund geformt oder gerollt, sodass sie ein wenig wie ein geschwollenes Ohr aussehen (Korvapuusti bedeutet Ohrfeige). Nun ruhen sich alle noch einmal zugedeckt eine Viertelstunde lang aus. Vor dem Ofen werden die Korvapuusti noch mit Eigelb bestrichen und mit Hagelzucker bestreut. Dann geht es ab in den vorgeheizten Backofen (Temperatur: 225 Grad Ober-/Unterhitze. Umluft: ca. 15–20 Grad weniger). Da drin bleiben sie für etwa zehn bis fünfzehn Minuten (sie brennen arg schnell an). Dann sind sie fertig. Und schmecken besonders gut an Geburtstagen.