

Cinnamon Rolls



Für 16 Stk.

Dauer: ca. 40 min + 2 h 15 min gehen lassen + 30 min. Backzeit

Zutaten

Teig

- 500 g Mehl
- 225 ml Milch
- 40 g Zucker
- 21 g Hefe
- 35 g Butter
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1/2 Pack Vanillinzucker

Füllung

- 200 g brauner Zucker
- 70 g Butter (sehr weich)
- 3 TL Zimt

Glasur

- 45 g Frischkäse
- 30 g Butter (weich)
- 180 g Puderzucker



+ 35 g geschmolzene Butter zum Bestreichen von Form und Cinnamon Rolls

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen
2. Hefe dazubröckeln und mischen
3. Milch, Ei, Butter und Vanille-Extrakt dazugeben und auf der 1. Stufe der Küchenmaschine ca. 5 min. mischen, danach auf der 2. Stufe ca. 5 min. kneten
4. Teig mit Frischhaltefolie zugedeckt 90 min. gehen lassen
5. Teig auf ca. 35 x 45 cm ausrollen
6. Mit der weichen Butter bestreichen, dabei oben und unten einen Rand von ca. 1.5 cm frei lassen
7. Brauner Zucker und Zimt mischen, die Mischung gleichmässig auf den bebutterten Teig streuen
8. Den unteren Streifen mit wenig Wasser bepinseln, dann den ganzen Teig dicht von oben nach unten aufrollen
9. Teigrolle in 16 gleichgrosse Scheiben schneiden
10. Eine Backform von ca. 32x23cm mit flüssiger Butter einstreichen
11. Die Rollen mit wenig Abstand in der Form platzieren, mit Frischhaltefolie zudecken und 45 min. gehen lassen, in der Zwischenzeit Ofen auf 180°C vorheizen
12. Die Cinnamon Rolls mit flüssiger Butter bestreichen und in der Mitte des Ofens ca. 30 min. backen

13. In der Zwischenzeit Frischkäse, Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät zu einer Glasur mischen

14. Wenn die Cinnamon Rolls frisch aus dem Ofen kommen glasieren und auskühlen lassen