

Cinnamon Rolls

Zutaten:

Hefeteig:

- 700 g Mehl Type 405
- ½ Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen (ca. 7g) Trockenhefe
- ½ TL Salz
- 200 ml Milch lauwarm
- 2 Eier Größe M, Raumtemperatur
- 100 ml Wasser lauwarm
- 70 g Zucker
- 70 ml Öl Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Keimöl

Füllung:

- 190 g brauner Zucker
- 120 g Butter geschmolzen
- 2-3 TL gemahlener Zimt

Frosting:

- 60 g Butter Raumtemperatur
- 120 g Frischkäse Doppelrahmstufe, Raumtemperatur
- 100 g gesiebter Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Hefeteig:

- Als erstes brauchen wir einen super-fluffigen Hefeteig.
Dazu wird die Hefe zerkrümelt und zusammen mit etwas Zucker in dem lauwarmen Wasser aufgelöst.
- Bis auf das zerkrümeln, verfährt wenn ihr Trockenhefe benutzt, ganz genauso.
- Nach ca. 5 Minuten hat die Hefe angefangen zu arbeiten und wird mit ca. einen Drittel des Mehls vermengt, bis sich die Zutaten ganz grob verbunden haben.
- Im nächsten Schritt kommen dann das restliche Mehl, der Zucker, die lauwarme Milch, das Salz, die Eier und das Öl dazu und das Ganze wird dann zu einem glatten (leicht klebrigen) Teig verknetet.
- Mit Frischhaltefolie abgedeckt, sollte er an einem warmen und dunklen Ort gehen, bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat. Das Dauert zwischen 45 Min und 3 Stunden, je nach Hefe und Temperatur.
- Tipp: Ich heize immer meinen backofen auf 80 grad vor, vor dem backen. Dann mache ich ihn aus, und bis du soweit bist, hat er dann eine angenehme temperatur, da dann den teig zum gehen reinstellen , ist dunkel , warm und zugfrei. Auch due fertig geformten schnecken die restlichen 15 min dann in den ofen stellen zum gehen lassen.

Füllung:

- In dieser Zeit könnt Ihr aber schon mal die Zimtfüllung vorbereiten.
Dazu verrührt Ihr den braunen Zucker und den gemahlenden Zimt mit der geschmolzenen Butter und stellt die Masse zu Seite.
- Die Butter wird mit der Zeit wieder fest. Falls die Masse zu fest zum Verstreichen wird, stellt sie kurz in die Mikrowelle, oder über ein warmes Wasserbad.
- Ohne ihn zu kneten, kann der Hefeteig nach der Gehzeit dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 3-4mm ausgerollt und mit der Füllung bestrichen werden.
- Lasst dabei aber einen kleinen Rand frei, damit die Röllchen nachher auch zusammen haften.
- Danach wird der Teig aufgerollt und mit einem scharfen Messer in 3-4cm breite Stückchen geschnitten.
- Diese Röllchen werden anschließend mit der Schnittfläche nach unten in eine leicht gefettete und mit Backpapier ausgelegte Form gelegt (ganz wichtig, sonst kleben sie nach dem Backen fest).
- Mit Frischhaltefolie abgedeckt, sollte das Ganze dann nochmals gehen. Dieses Mal aber nur für 20 Minuten.
Ich weiß, wenn man Hunger auf Cinnamon Rolls hat, passt das „nur“ nicht ganz, da sind auch 20 Minuten zu viel ? Aber es muss sein, damit sie schön aufgehen.
- Anschließend werden sie bei 180C° (Umluft) 15-20 Minuten gebacken.

Glasur:

- Für die Glasur, werden die weiche Butter und der Frischkäse mit dem Vanillezucker glattgerührt und anschließend der Puderzucker dazu gegeben und gut untergerührt.
- Nach dem Backen werden die Cinnamon Rolls dann noch warm mit dem Frosting bestrichen und fertig sind.

Anmerkungen:

Sie schmecken warm genauso gut wie kalt, nur möglichst frisch sollten sie sein.