

CINNAMON ROLLS

ZUTATEN

Für 15-16 Stück
(für eine 20 x 30 cm Form oder etwas größer)

Teig:

- 330 ml warme Milch
- 65 g (ca. 4 leicht gehäufte EL) Zucker
- 7 g Trockengerm oder ½ Würfel (21 g) frischer Germ
- 75 g zerlassene Butter
- 1 Ei (M), verquirlt
- 2 gestr. TL Salz (9 g)
- 510 g Mehl (W700)

Füllung:

- 50 g Zucker
- 65 g sehr weiche Butter
- 2 leicht gehäufte TL Zimt (gerne mehr)
- Staubzucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1. Milch, Zucker und Germ in einer großen Rührschüssel mischen. Butter, Ei (wer möchte, kann 1 EL zum Bestreichen beiseite geben, siehe Punkt 5), Salz und die Hälfte des Mehls unterrühren, entweder mit einem Kochlöffel per Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken. Wenn alles gründlich vermengt ist, das restliche Mehl einrühren und alles zu einem glatten Teig kneten, rund 5 Minuten. Nachdem der Teig sehr weich ist, empfehle ich die Zubereitung mit einer Küchenmaschine. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen gehen lassen (1-2 Stunden je nach Temperatur).
2. Den Teig kurz kneten um die Luft rauszulassen, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 45 cm x 60 cm ausrollen und mit der weichen Butter bestreichen. Wenn die Butter nicht sehr weich ist, gestaltet sich das übrigens schwierig. Mit Zucker und Zimt (kann man vorher mischen) bestreuen.
3. Den Teig von der kurzen Seite her aufrollen, und die Rolle in rund 3 cm Breite Stücke schneiden.
Tipp: Mit 45 x 60 cm ausgerolltem Teig erhält man relativ kleine, feinspiralige Cinnamon Rolls mit 7 cm Durchmesser. Wer dickere, flaumigere Lagen will, muss den Teig entsprechend dicker ausrollen.
4. Die Cinnamon Rolls mit etwas Abstand zueinander in eine mit Backpapier ausgelegte (oder gefettete) Form (ca. 20 x 30 cm oder etwas größer) legen. Noch einmal zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen bis sie deutlich aufgegangen sind, rund 1/2 bis 1 Stunde.
5. Für etwas Glanz kann man die Cinnamon Rolls vor dem Backen noch mit 1 EL Ei vermengt mit 2 TL Milch bepinseln – nachdem sie aber ohnehin mit Staubzucker bestreut werden, kann man diesen Schritt weglassen.
6. Bei 170°C Heißluft für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Etwas auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen. Wer möchte, kann sie mit Cream-Cheese Frosting ([Rezept hier](#)) bestreichen, wenn sie ganz abgekühlt sind. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)