

Cinnamon Rolls

Diese saftig-weichen Hefeschnecken mit leckerer Butter-Zimtfüllung werden getoppt mit einer Frischkäse-Glasur - einfach unwiderstehlich lecker!

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (30 x 20 cm):

Fett

Hefeteig:

125 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

Zimtfüllung:

100 g weiche Butter

70 g Zucker

3 TL gemahlener Zimt

Frischkäse-Glasur:

50 g weiche Butter

50 g Puderzucker

100 g Doppelrahm-Frischkäse

Wie backe ich Cinnamon Rolls?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Auflaufform fetten.

3 Zimtfüllung zubereiten:

Butter mit Zucker und Zimt in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren.



4 Cinnamon Rolls zubereiten:

Den Hefeteig mit Mehl bestreuen und auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem etwa 50 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Zimtfüllung auf der Teigplatte verstreichen. Hefeteig von der langen Seite aus fest aufrollen. Teigrolle mit einem Sägemesser in etwa 12 Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben in die Auflaufform setzen und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

5 Cinnamon Rolls backen:

Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

6 Frischkäse-Glasur zubereiten:

Weiche Butter und Puderzucker mit dem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel verrühren. Frischkäse kurz unterrühren.

7 Cinnamon Rolls in der Auflaufform auf einem Kuchenrost 5 Min. abkühlen lassen. Dann dick mit der Frischkäse-Glasur mit Hilfe eines Esslöffels bestreichen und die Cinnamon Rolls am besten lauwarm genießen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Frischkäsefrosting die Cinnamon Rolls nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.
- Ohne Frischkäse-Glasur lassen sich die Cinnamon Rolls prima einfrieren.

