

Zimtschnecken / Cinnamon Rolls



Zutaten

Für ca. 12 Portionen

Hefeteig

700 g Mehl
100 g Wasser
70 g Zucker
2 Eier, M
1 geh. TL Salz
20 g Hefe, frisch oder 7g Trockenhefe
70 g Öl, neutral
200 g Milch

Füllung

190 g Zucker, braun
120 g Butter, kalt in Stücken
2-3 TL Zimt

Glasur

250 g Puderzucker
30 g Butter, flüssig
Wasser, nach Bedarf

Zubereitung

Hefeteig

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen.
2. Öl und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, runden und glatten Teig kneten.
3. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Nochmal mit der Hand kurz durchkneten, wieder rund formen und nochmal 1 Std. gehen lassen.

4. Den stark hochgegangenen Hefeball auf der Dauerbackfolie zu einem Rechteck von ca. 40 × 50 cm auswallen. Die Folie evtl. vorher bemehlen.

Füllung

1. Zucker, Butter und Zimt verrühren.
2. Füllung auf dem Rechteck verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Mit Hilfe der Dauerbackfolie den Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in ca. 3-4 cm breite Stücke schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche oder mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen nochmal 20 min. gehen lassen.
3. Ofen auf 170° Grad Umluft vorheizen, Zimtschnecken in den Ofen schieben, ca. 15Min. backen.

Glasur

1. Puderzucker mit zerlassener Butter und etwas Wasser vermischen (sollte noch relativ zähflüssig und weiss sein).
2. Zimtschnecken herausnehmen und diese noch heiss damit glasieren, auf einem Gitter auskühlen.

