

Zimtschnecken / Cinnamon Rolls / Cinnamon Buns

Quelle: <https://sallys-blog.de/rezepte/zimtschnecken-cinnamon-rolls-cinnamon-buns>

Zutaten

Hefeteig

- 21 g Hefe (frisch)
- 80 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 500 g Mehl
- 230 g Milch
- 1 Eigelb / Eigelbe
- 0.5 TL Salz
- 100 g Butter (weich)

Zimtfüllung

- 130 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 30 g flüssige Butter zum Bestreichen

Vanillafrosting

- 150 g Frischkäse (Doppelrahstufe)
- 0.5 Zitrone / Zitronen (Saft)
- 70 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

Die Hefe mit etwa 2 Esslöffeln Zucker und dem Wasser verrühren. Die Mischung abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend das Hefewasser mit dem übrigen Zucker und den restlichen Zutaten verkneten. Zum Schluss das Salz und die Butter dazu geben und den Teig für etwa 10 Minuten geschmeidig kneten.

Den Hefeteig zu einer Kugel formen, und in eine gefettete Schüssel legen. Abgedeckt eine Stunde bei Raumtemperatur oder 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sich mindestens verdoppelt hat.

Eine eckige (37x27 cm) oder runde (28 cm) Emailleform mit Butter einfetten.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsplatte oder Silikonbackmatte zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Hefeplatte mit der weichen Butter bestreichen.

Zucker und Zimt vermischen und auf die Butter streuen. Die Hefeplatte zu einer gleichmäßigen Rolle aufrollen.

Die Rolle in gleichmäßige Schnecken schneiden. Dazum am besten einen Faden verwenden, der Fadenschnitt sorgt dafür, dass die Teigrolle nicht zerquetscht wird, sodass perfekt runde Schnecken geformt werden können. Die Schnecken in die Backform setzen und mit der flüssigen Butter bestreichen.

Die Zimtschnecken abgedeckt etwa 30-60 Minuten ruhen lassen, damit sie aufgehen können. Den Ofen auf 180°C O/U stellen und die Zimtschnecken etwa 30-35 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

In der Zwischenzeit den Frischkäse mit dem Zitronensaft, Puderzucker und Vanilleextrakt verrühren. Die warmen Zimtschnecken damit bestreichen und am besten warm servieren.