



Cinnamon Rolls

Die wichtigsten Informationen und Arbeitsschritte
für unwiderstehliche Cinnamon Rolls

Zutaten:

Hefeteig-Zutaten:

- 250 ml (1 Tasse) warme Milch
- 7 g (1 Päckchen) aktive Trockenhefe oder 20 g frische Hefe
- 50 g (¼ Tasse) Kristallzucker
- 60 g (¼ Tasse) geschmolzene Butter
- 1 großes Ei
- 400-450 g (ca. 3 ½ - 3 ¾ Tassen) Allzweckmehl
- ½ Teelöffel Salz
- Achten auf richtige Milchttemperatur für Hefeaktivierung

Zimtfüllung-Zutaten:

- 60 g (¼ Tasse) weiche Butter (Raumtemperatur)
- 100 g (½ Tasse) brauner Zucker
- 2 Esslöffel gemahlener Zimt
- Optional: Prise Nelkenpulver, Kardamom

Frischkäse-Frosting-Zutaten:

- 115 g (½ Packung) Frischkäse (Cream Cheese), Zimmertemperatur
- 60 g (¼ Tasse) weiche Butter, Zimmertemperatur
- 240 g (2 Tassen) Puderzucker, gesiebt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1-2 Esslöffel Milch oder Sahne (zum Anpassen der Konsistenz)



Cinnamon Rolls

Die wichtigsten Informationen und Arbeitsschritte
für unwiderstehliche Cinnamon Rolls

Zubereitung



Hefeteig-Zubereitung:

- Hefe in warmer Milch aktivieren (schäumt)
- Zutaten vermischen und lange genug kneten, bis Teig elastisch ist
- Abgedeckt an warmem Ort 1-2 Std. gehen lassen (verdoppeln)

Zimtfüllung-Zubereitung:

- Alle Füllungszutaten cremig rühren

Rollen formen:

- Aufgegangenen Teig zu großem Rechteck ausrollen (ca. 40x50 cm)
- Zimtfüllung gleichmäßig darauf verteilen (Rand freilassen)
- Teig fest von der langen Seite her aufrollen
- Rolle in ca. 12-16 gleichmäßige Scheiben schneiden (Faden/Zahnseide nutzen!)
- Rollen mit Abstand in gefettete Backform (23x33 cm) legen

Zweite Gehzeit:

- Abgedeckt an warmem Ort 30-45 Min. gehen lassen (sichtbar aufgegangen)

Backen:

- Ofen auf 180°C vorheizen. * 20-25 Min. backen, bis goldbraun und Füllung blubbert

Frischkäse-Frosting-Zubereitung:

- Alle Frosting-Zutaten cremig rühren

Fertigstellung:

- Frosting großzügig über die noch warmen (nicht heißen!) Cinnamon Rolls streichen