



# 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 ( $\frac{1}{4}$  Tasse) Kristallzucker
- 60 g ( $\frac{1}{4}$  Tasse) geschmolzene Butter
- 1 großes Ei
- 400-450 g (ca.  $3\frac{1}{2}$  -  $3\frac{3}{4}$  Tassen) Allzweckmehl
- $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz
- Achten auf richtige Milchtemperatur für Hefeaktivierung

### Zimtfüllung-Zutaten:

- 60 g ( $\frac{1}{4}$  Tasse) weiche Butter (Raumtemperatur)
- 100 g ( $\frac{1}{2}$  Tasse) brauner Zucker
- 2 Esslöffel gemahlener Zimt
- Optional: Prise Nelkenpulver, Kardamom

### Frischkäse-Frosting-Zutaten:

- 115 g ( $\frac{1}{2}$  Packung) Frischkäse (Cream Cheese), Zimmertemperatur
- 60 g ( $\frac{1}{4}$  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