



Fluffige Zimtschnecken und Cinnamon Rolls

Zubereitungszeit: Minuten **Rezept für:** 13 Portionen

Zutaten:

675 g Weizenmehl
90 g Zucker
90 g Butter
½ Würfel (21 g) Hefe, frisch
350 g Milch
1 TL Salz

später:

ca. 100 g Rosinen

Puderzucker-Zitronenglasur:

Puderzucker
Zitronensaft

oder: Frischkäse-Topping:

60 g weiche Butter
120 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Puderzucker
Zimt

Gehzeiten:

über Nacht, also 10-14 Stunden und 30 Minuten

backen:

20 Minuten, 180°C, mittlere Schiene ohne vorheizen

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/zimtschnecken-und-cinnamon-rolls/>

Zubereitung:

Alle Zutaten (Hefe in Stücke teilen) in die Küchenmaschine (Thermomix: Mixtopf) oder in eine Schüssel geben und zu einem feinporigen und weichen Teig kneten (Thermomix: 2 - 2 ½ Minuten/Teigstufe, eventuell mit dem Spatel etwas mithelfen).

Danach den Teig (abgedeckt) über Nacht bei 10-16°C kalt gehen lassen.

Den Teig anschließend nochmal von Hand oder im Thermomix kurz durchkneten,

auf einer bemehlten Fläche flach ausrollen und mit Zimt und Rosinen bestreuen.

Anschließend den Hefeteig zu einer Rolle rollen und 15 - 20 Stücke (ca. 3,5 cm breit) davon abschneiden und mit der Schnittfläche nach unten in ca. 2-fingerbreitem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Mit einem Tuch abdecken und ca. 30 Minuten warm im Backofen (ca. 35° C) gehen lassen.

Guten Appetit!

Abwandlung: Sie möchten den Teig nicht über Nacht gehen lassen?

Das geht natürlich auch:

Verwenden Sie die doppelte Menge Hefe und lauwarme Milch und

lassen Sie den Teig (statt über Nacht) einfach 30 - 45 Minuten an einem warmen (ideal: 25-35°, maximal 40°C) Ort gehen. Danach weiter arbeiten wie im Rezept beschrieben.