



Cinnamon Rolls

🕒 35 Min. + 1½ Std. aufgehen lassen + 30 Min. backen

Ergibt 9 Stück

250 g Mehl 1 TL Salz 2 EL grobkörniger Rohrzucker ¼ Würfel Hefe (ca. 10 g) 35 g Butter 1½ dl Milch	Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch beigegeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

125 g Butter , weich 125 g grobkörniger Rohrzucker 30 g Mehl 2 EL Zimt	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in einer Schüssel verrühren, Zucker, Mehl und Zimt daruntermischen.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Teig zu einem Rechteck von ca. 30 × 40 cm auswallen. Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in 9 Stücke schneiden. Schnecken mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.

2 EL Ahornsirup 50 g Puderzucker 2 TL Milch	Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Schnecken noch warm mit dem Ahornsirup bestreichen. Puderzucker mit der Milch verrühren, streifenartig über die Zimtschnecken träufeln, auf einem Gitter etwas abkühlen.
------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tipp: Die Cinnamon Rolls schmecken frisch und lauwarm am besten.

Stück: 342 kcal, F 16 g, Kh 47 g, E 5 g

KINDERTIPP

Echte Zimtschnecken

Lassen Sie Ihre Zimtschnecken wie richtige Schnecken aussehen, das macht sie gleich noch attraktiver für Kinder. Das geht auch ganz einfach: Plastikzahnstocher hineinstecken, Zucker-Augen mit wenig Glasur ankleben und trocknen lassen.

