

American Cinnamon Rolls – Zimtrollen



Ursprüngliches Rezept von
<http://rezeptemitherz.blogspot.de/2015/03/amerikanische-cinnamon-rolls.html>

Verändert und auf CC umgeschrieben von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Teig

700g Mehl (Type 550)

10 g frische Hefe (wenn kein LM vorhanden ist, bitte 1/2 Würfel frische Hefe verwenden)

100g Lievito Madre

½ TL Salz

200 g Milch

2 Eier

100 g Wasser

70 g Zucker

70 g Öl

Für die Füllung

190 g brauner Zucker

120 g weiche Butter

2-3 TL Zimt

Für das Frosting

60 g weiche Butter
120 g Doppelrahm – Frischkäse
100 g gesiebter Puderzucker
1 TL selbstgem. Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Teig

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und mit dem Knethaken für 3 Min. auf 37°, Geschwindigkeit 1 erwärmen.

Milch und 200 g Mehl hinzufügen, nochmal 2 Min. , 37°, Stufe 1 mischen.

5 Minuten ruhen lassen.

Temperatur ausstellen, die restlichen Teigzutaten zugeben und alles 5 Min. auf Knetstufe 1 kneten.

In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Für die Füllung:

Butter in die Schüssel geben und mit dem Flexi schmelzen.

Braunen Zucker und Zimt hinzufügen und gut vermischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Teig aufrollen und in ca. 3-4 cm breite Stücke schneiden.

Mit der Schnittfläche nach unten in eine gebutterte Auflaufform geben und nochmals abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Nun im vorgeheizten Backofen bei 180° / Umluft ca. 15-20 Minuten backen. *Für das Topping*

Für das Topping den Frischkäse mit der Butter, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Flexi in die Schüssel geben und alles mischen.

Nach dem Backen sofort mit dem Frosting bestreichen und am besten lauwarm genießen.

Die machen echt süchtig und sind innen ganz saftig, fast
glitschig