ZIMTSCHNECKEN / CINNAMON ROLLS / CINNAMON BUNS

Luftige, saftige und aromatische Zimtschnecken mit Vanilleglasur. Ihr könnt die Zimtschnecken einzeln auf einem Blech backen, damit jede einzelne Schnecke schön rund wird oder sie wie ich in einer Backform backen, damit sie aneinander backen und so richtig luftig, weich und saftig werden. Die Cinnamon Buns mit Cream Cheese Frosting werden auch Cinnamon Rolls genannt und sind auch bei uns sehr beliebt. Du kannst sie auch ganz leicht vegan zubereiten.

Zubereitungszeit
30 Minuten

Back-/Kochzeit
35 Minuten

Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:
Stück: 15

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit etwa 2 Esslöffeln Zucker und dem Wasser. Lasse diese Mischung abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen – oder bei Gärstufe im Backofen bei 34°C für etwa 15 Minuten. Verknete anschließend das Hefewasser mit dem übrigen Zucker und den restlichen Zutaten. Gib dabei das Salz und die Butter erst zum Schluss dazu und knete den Teig mit den Händen oder einer Küchenmaschine für etwa 10 Minuten geschmeidig. Forme den Hefeteig zu einer Kugel, fette sie mit Backtrennspray oder etwas Öl und lege sie in eine Schüssel. Decke den Teig ab und lasse ihn 1 Stunde bei Raumtemperatur oder 30 Minuten an einem warmen Ort gehen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.

Tipp: Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.

Tipp: Alternativ kannst du den Teig auch bei Gärstufe im Backofen (34°C mit Wasserdampf) aufgehen lassen. So trocknet der Teig nicht aus und die Gehzeit verringert sich etwa um die Hälfte.

ZIMTFÜLLUNG

Entnimm etwa 1 Esslöffel Butter und fette damit eine eckige (37x27 cm) oder runde (28 cm) Emailleform. Rolle den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsplatte oder Silikonbackmatte zu einem großen Rechteck aus. Bestreiche die Hefeplatte mit der weichen Butter. Vermische den Zucker mit dem Zimt und streue ihn auf die Butter. Rolle die Hefeplatte zu einer gleichmäßigen Rolle auf.

ZIMTSCHNECKEN SCHNEIDEN

Schneide nun die Rolle zu 15 gleichmäßigen Schnecken zu. Ich verwende dafür einen Faden, drittele die Rolle zuerst und schneide sie dann jeweils in 5 Teile. Der Fadenschnitt sorgt dafür, dass die Teigrolle nicht zerquetscht wird, sodass perfekt runde Schnecken geformt werden können. Setze die Schnecken in die Backform und bestreiche sie mit der flüssigen Butter. Lasse die Zimtschnecken abgedeckt etwa 30-60 Minuten ruhen, damit sie aufgehen können. Ich habe sie im Backofen bei Gärstufe 34°C aufgehen lassen – das geht mit einem Backofen und Dampfstoß am besten. Stelle den Ofen dann auf 180°C O/U und backe die Zimtschnecken etwa

HEFETEIG:

- [ ] **21 g** Hefe (frisch)
- [ ] **80 g** Zucker
- [ ] **2 EL** Wasser
- [ ] **500 g** Mehl
- [ ] **230 g** Milch
- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **100 g** Butter (weich)

ZIMTFÜLLUNG:

- [ ] **130 g** Butter (weich)
- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **2 TL** Zimt

BESTREICHEN:

- [ ] **30 g** Butter (flüssig)

VANILLAFROSTING:

- [ ] **150 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- [ ] **½** Zitrone (Saft)
- [ ] **70 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt

ZIMTSCHNECKEN / CINNAMON ROLLS / CINNAMON BUNS

30-35 Minuten, bis sie goldbraun sind.

VANILLAFROSTING

Verrühre in der Zwischenzeit den Frischkäse mit dem Zitronensaft, Puderzucker und Vanilleextrakt. Bestreiche die warmen Zimtschnecken damit und serviere sie am besten warm. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!