

Kuchen und Dessert

World's best American Cinnamon Rolls mit Frosting



Das Rezept reicht für 12 bis 15 Cinnamon Rolls

Backofen vorheizen 180°/ Umluft

Für den Hefeteig brauchen wir:

-
- 700 g Mehl Type 405
 - ½ Würfel frische Hefe
 - ½ TL Salz
 - 200 ml lauwarme Milch
 - 100 ml lauwarmes Wasser
 - 2 Eier (Raumtemperatur)
 - 70 g Zucker
 - 70 ml Rapsöl

Für die Füllung brauchen wir:

- 190 g brauner Zucker oder Rohrzucker
- 120 g geschmolzene Butter
- 3 TL Zimtpulver

Für das Frosting brauchen wir:

- 60 g weiche Butter
- 120 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 100 g Puderzucker gesiebt
- 1 Päckchen Vanillezucker

Wir fangen mit dem Hefeteig an

1. Das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben, eine Prise Zucker dazu geben und die Hefe hineinbröseln und auflösen. Etwa 3 Min. stehen lassen
2. Jetzt etwa ein Drittel des Mehls in das Wasser mit der Hefe geben und grob vermischen
3. Das restliche Mehl, den Zucker, die lauwarme Milch, die Eier, das Salz und das Öl dazu geben
4. Das Ganze dann mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Er muss leicht klebrig sein
5. Die Schüssel mit dem Teig dann mit Frischhaltefolie abdecken und an ein warmes Plätzchen stellen und **3 Stunden** gehen lassen. Das ist wichtig, damit er schön fluffig wird. Ich stelle den Hefeteig immer in den kalten Backofen zum Gehen, denn dort sind immer ungefähr 30°

In der Zwischenzeit bereiten wir die Füllung zu

Den braunen Zucker oder den Rohrzucker in eine Schüssel geben, mit dem Zimt und der geschmolzenen Butter verrühren und beiseite stellen, aber nicht in den Kühlschrank. Das war es schon.

Jetzt widmen wir uns wieder unserem Teig

Dem Hefeteig ging es in der Wärme sehr gut und er hat sich prächtig entwickelt und hat sich nun mehr als verdoppelt. Man sieht schon, wie fluffig er ist :-)

Wir können den Teig jetzt direkt auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 bis 4 mm dünn ausrollen. Er muss nicht mehr geknetet werden!

Jetzt die Füllung auf den gesamten Teig streichen. Einen kleinen Rand frei lassen, dann hält der Teig an den Rändern besser zusammen. Ein Backblech fetten und mit Backpapier auslegen, so kleben die Cinnamon Rolls garantiert nach dem Backen nicht fest. Den Teig mit der Füllung aufrollen und in ca. 3 bis 4 cm große Stücke schneiden. Die Rollen mit der

Schnittfläche nach unten zeigend auf das Backblech setzen. Mit Frischhaltefolie abdecken und nochmal 20 Min. gehen lassen. Nach dieser kurzen, nochmaligen "Gehzeit" können die süßen Teilchen nun endlich in den vorgeheizten Backofen. Bei 170° bis 180 ° Umluft backen sie nun ca. 15 bis 20 Min. Ich habe meine nach 17 Min. aus dem Ofen genommen.

Jetzt bereiten wir das Frosting vor

Die weiche Butter mit dem Frischkäse und dem Vanillezucker glattrühren. Dann den gesiebten Puderzucker gut untermischen

Die noch warmen American Cinnamon Rolls mit dem Frosting bestreichen und gleich genießen. Sie schmecken aber auch kalt köstlich und sie können gut eingefroren werden. Kurz in die Mikrowelle und sie schmecken wieder wie frisch gebacken!

Viel Spaß beim Backen und Genießen :-))