

# Amerikanische Cinnamon Rolls



Ihr benötigt für ca. 12 Stück:

## Teig:

- ♡ 700g Mehl (Type 405)
- ♡  $\frac{1}{2}$  Würfel frische Hefe
- ♡  $\frac{1}{2}$  TL Salz
- ♡ 200 g Milch
- ♡ 2 Eier
- ♡ 100 g Wasser
- ♡ 70 g Zucker
- ♡ 70 g Öl

## Füllung

- ♡ 190 g brauner Zucker
- ♡ 120 g weiche Butter
- ♡ 2-3 TL Zimt

## Frosting

- ♡ 60 g weiche Butter
- ♡ 120 g Doppelrahm – Frischkäse
- ♡ 100 g gesiebter Puderzucker
- ♡ 1 TL Vanillezucker

```
ngg_shortcode_0_placeholder"  
order_direction="ASC"  
maximum_entity_count="500"]
```

```
order_by="sortorder"  
returns="included"
```

Teig:

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen.

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

5 Minuten ruhen lassen.

Nun das restliche Mehl, Salz, Eier und Öl zugeben und alles 5 Min. / Teigstufe kneten.

Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Zimtfüllung:

Butter in den Mixtopf geben und 4 Min. / 70° / Stufe 3 schmelzen.

Zucker und Zimt hinzufügen und 20 Sek. / Stufe 3 mischen. Umfüllen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 40 x 50 cm ausrollen und mit der Zimtfüllung bestreichen.

Den Teig aufrollen und in 3-4 cm breite Stücke schneiden, mit der Schnittfläche nach unten in eine gebutterte Auflaufform geben und abgedeckt nochmal 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

Nach der Ruhezeit die Cinnamon Rolls im Ofen 15-20 Minuten goldbraun backen.

Topping:

Frischkäse, Butter, Puderzucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 1 Min. / Stufe 4 mischen.

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

**Selbstverständlich ist dieses Rezept auch mit einem handelsüblichen Handmixer und einer Rührschüssel schnell**

**gemacht!**

**Da aber viele von Euch gezielt nach dem TM-Rezept gefragt haben, habe ich es direkt so gepostet.**

**Über ein Feedback würde ich mich sehr freuen ♡**