

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 ♡