

Cinnamonrolls: Amerikanische Zimtschnecken

VORBEREITEN

25
Min.

RUHEN

90
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Stück

Für den Teig

125 g Kartoffeln
60 g weiche Butter und Butter zum Einfetten
1 Ei
125 ml Milch
21 g frische Hefe
125 ml Buttermilch
650 g Mehl
35 g Zucker
1 Prise(n) Salz
80 g Rosinen

Für die Füllung

60 g Butter
4 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Zimt
2 Esslöffel Ahornsirup

Für den Guss

125 g Puderzucker
2 Esslöffel Milch

Besonderes Zubehör

Springform (ca. 26 cm Durchmesser)

Hoch und fluffig müssen sie sein, der Teig an sich nicht zu süß, die Füllung schön aromatisch und dann ein richtig dicker Zuckerguss obendrauf ... Ich liebe Zimtschnecken! Die amerikanischen Cinnamonrolls sind im Vergleich zu den schwedischen eher weich und hoch, alle haben aber eins gemeinsam: Am besten schmecken sie, wenn sie frisch aus dem Ofen kommen und noch schön warm sind. Für mich war das schönste Kompliment, als einige meiner Kolleginnen ihre Diät kurz vergessen haben und sich nach und nach noch ein Stückchen genommen haben - man kann diesen Schnecken einfach nicht widerstehen.

Du kannst die Zimtschnecken nach dem Backen auch einfrieren. Ich würde sie vorher in einzelne Schnecken teilen, so kannst du sie besser portionieren. Und wenn du Hunger auf sie hast: Back sie bei 100 °C einfach nochmal 10 Minuten auf.

- 1 -

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und 10 Minuten weich kochen. Abgießen, Butter zufügen und zu Brei zerdrücken.

- 2 -

Milch handwarm erwärmen. Hefe in die Milch bröckeln und Zucker dazu geben. 5 Minuten ruhen lassen. Buttermilch dazugeben.

- 3 -

Mehl mit Rosinen und Salz vermischen. Kartoffelbrei mit Hefemilch und Ei verrühren und zum Mehl geben. Erst mit einer Gabel locker mischen, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

- 4 -

Cinnamonrolls: Amerikanische Zimtschnecken

Für die Füllung Butter schmelzen und mit Ahornsirup, Zimt und Zucker verrühren.

- 5 -

Hefeteig kräftig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem langen Rechteck ausrollen. Mit der Sirupbutter bepinseln, mit Zimt und Zucker bestreuen.

- 6 -

Hefeteig von der langen Seite her eng aufrollen. Teig mit einem scharfen Messer in ca. 4 cm breite Stücke schneiden.

- 7 -

Eine Springform einbuttern, Röllchen nebeneinander in die Form legen, zudecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

- 8 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Schnecken 20-25 Minuten backen, bis sie schön braun geworden sind. 5 Minuten in der Form ruhen lassen.

- 9 -

Für den Guss Puderzucker mit Milch glattrühren. Schnecken aus der Form lösen und mit dem Guss überziehen.