

Zimtrollen mit dunkler Schokolade

12 Zimtrollen

ZUTATEN

Für die Zimtrollen:

- 500 g Weizenmehl (Type 550)
(plus 3 EL für die Arbeitsfläche)
- 45 g Zucker
- 1 TL Salz
- 10 g Trockenhefe
- 300 ml Vollmilch
- 45 g Butter
- 1 großes Ei

Für die Füllung:

- 2 Äpfel, z.B. Bramley
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g heller Vollrohrzucker
- 1,5 EL gemahlener Zimt
- ¼ TL Allspice Gewürzmischung
- ¼ TL gemahlene Nelken
- ¼ TL gemahlener Ingwer
- 60 g zimmerwarme Butter
(sehr weich aber nicht flüssig)

Dunkle Schokoglasur:

- 50 g dunkle Schokolade
- 30 g Butter
- 115 g Puderzucker
- 45 ml kochendes Wasser



ZUBEREITUNG

Für die Zimtrollen Mehl und Zucker in eine große Schüssel geben. Salz auf die eine Seite, Hefe auf die andere Seite geben (Hefe mag keinen direkten Kontakt mit Salz). Beiseite stellen.

Milch und Butter in der Mikrowelle erhitzen, bis die Flüssigkeit sehr warm ist, aber nicht kocht (etwa 60-90 Sekunden). Diese Flüssigkeit über die Mehlmischung gießen, mit einem Holzlöffel umrühren und das Ei hinzufügen. Alles mit den Händen gut durchkneten, anschließend auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und etwa 5 Minuten kneten.

Zimtrollen mit dunkler Schokolade

ZUBEREITUNG

Der Teig ist klebrig – bitte nicht mehr Mehl hinzufügen, da die Rollen sonst zu trocken werden. Alternativ kann man den Teig auch fünf Minuten mit einem elektrischen Mixer mit Knethaken kneten.

Teig zu einer Kugel rollen und in eine leicht mit Oliven- oder Pflanzenöl eingefettete Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Äpfel schälen und fein hacken. In einer Schüssel mit Zitronensaft verrühren, damit sie nicht braun werden. In einer weiteren Schüssel Zucker und die gemahlene Gewürze mischen. Eine rechteckige Backform (35 cm x 23 cm) mit Butter oder Öl einfetten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck von 30 cm x 45 cm ausrollen und die weiche Butter auf dem Teig bis zum Rand verteilen. Den gewürzten Zucker darüber streuen, so dass die Butter bedeckt ist, danach die Äpfel in einer gleichmäßigen Schicht darauf verteilen. Teig zu einer 45 cm langen Rolle formen. Mit einem Baumwollfaden oder einem sehr scharfen Messer die Enden der Rolle abschneiden, dann die Rolle in 12 gleichmäßige Scheiben schneiden und liegend in der Auflaufform anordnen. Im Backofen mit der Brotbackfunktion 30 Minuten lang backen, bis sich die Größe der Zimtrollen fast verdoppelt hat.

Anschließend aus dem Backofen nehmen und den Backofen auf 175°C CircoTherm® Heißluft mit Power Boost vorheizen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Rollen in den Backofen geben und niedrige Dampfzugabe dazuschalten. Zehn Minuten garen, dann Dampf ausschalten und die Temperatur auf 170°C reduzieren. Weitere 10-15 Minuten backen, bis sie gebräunt sind.

Hinweis: Falls die Zimtrollen zu schnell braun werden, kann man die Auflaufform für die letzten 5-10 Minuten mit Backpapier abdecken.

Sobald die Rollen fertig sind, herausnehmen und 15 Minuten abkühlen lassen. Für den Guss grob gehackte Schokolade und Butter in einen Topf vorsichtig unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Gesiebten Puderzucker mit dem Schneebesen einrühren, anschließend das kochende Wasser tröpfchenweise mit dem Schneebesen einrühren, bis die Konsistenz von Pudding erreicht ist. Die Schokoladensoße über die Apfel-Zimt-Rollen träufeln und servieren.