

Zimtschnecken Rezept: *Saftige Cinnamon Rolls mit Beeren*

6 Portionen

Zutaten

2 TL gemahlener Zimt
220 ml Milch
½ TL Vanille-Extrakt
1 Ei
140 g Zucker
50 g Butter (zerlassen)
500 g Mehl
7 g aktive Trockenhefe
110 g Butter (weich)
½ Orange
100 g Himbeeren
100 g Blaubeeren
Salz



Zimtschnecken Rezept:

Saftige Cinnamon Rolls mit Beeren

Zubereitung

1. Milch, Vanille-Extrakt, Ei, 50 g Zucker, 50 g zerlassene Butter, eine Prise Salz, Hefe und Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben. Für 5 Minuten zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig in eine saubere Schüssel geben und für ca. 1 Stunde, oder bis sich sein Volumen verdoppelt hat, in den Backofen mit Gärfunktion schieben.
2. 110 g weiche Butter mit 90 g Zucker, Zimt und dem Abrieb einer halben Orange in einer kleinen Schüssel vermengen. Zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig zu einem großen Rechteck von ca. 3 mm Dicke ausrollen. Der Teig sollte elastisch und feucht sein. Wenn er zu klebrig ist, etwas mehr Mehl als benötigt zugeben oder die Teigrölle mit Mehl bestäuben. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dabei rundherum einen kleinen Rand lassen. Die Beeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
3. Die Teigplatte von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Die Brötchen mit der geschnittenen Seite nach unten in eine gefettete Backform legen und für ca. 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen mit der Brotbackfunktion auf 190 °C vorheizen. Nach Belieben mit etwas zerlassener Butter bestreichen. In den Backofen geben und für ca. 15–20 Minuten goldbraun backen. Ca. 10 Minuten lang abkühlen lassen. Warm genießen und nach Belieben mit Vanille-Frosting servieren.

Guten Appetit!