



Cinnamon Rolls

Rezept von Cynthia Barcomi

Benötigt wird eine Backform mit 25 Zentimetern Durchmesser oder in der Größe 23 x 23 Zentimeter.

Zutaten für den Teig (circa 10 Zimtschnecken)

125 ml Kartoffelpüree, 60 g weiche Butter, 1 großes Ei, 125 ml Milch, Zimmertemperatur
125 ml Buttermilch, Zimmertemperatur, eventuell 1-2 EL Wasser

650 g Mehl, 35 g Zucker, 1 Päckchen Trockenhefe (7 g), 3/4 TL Salz, 40 g Rosinen

Zubereitung Teig

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, weich kochen, abgießen und mit einer Gabel zerdrücken, bis der Brei glatt ist. Solange die Kartoffeln noch warm sind, die weiche Butter hinzufügen. Dann Eier, Milch und Buttermilch dazugeben.

In einer großen Schüssel, Mehl, Zucker, Hefe, Salz und Rosinen vermengen. Die Kartoffelmasse zu der Mehlmischung geben. Mit Küchenmaschine oder Handmixer mit Knethaken den Teig etwa vier Minuten kneten. Falls der Teig zu fest wirkt, ein bis zwei Esslöffel Wasser dazugeben. Den Teig auf der Arbeitsfläche ein paar Minuten von Hand weiterkneten bis er glatt und elastisch ist.

Den Teig in eine eingebuttrte Schüssel legen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und eine Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Man kann den Teig abgedeckt auch über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Zutaten für die Füllung

2 EL Zuckerrübensirup, 50 g Butter, geschmolzen, 1 EL Zimt, 4 EL Zucker

Zubereitung Füllung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Sirup und Butter zusammen aufschlagen. In einer separaten Schüssel, Zimt und Zucker vermengen. Boden und Seiten einer Backform leicht einbuttern. Wenn der Teig rund eine Stunde gegangen ist, niederboxen, aus der Schüssel nehmen und auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Wenn er über Nacht im Kühlschrank war, lassen Sie ihn 30 Minuten erst bei Zimmertemperatur warm werden bevor Sie weitermachen.

Den Teig zwei Zentimeter dick ausrollen, so dass ein Rechteck von circa 35 Zentimeter Länge und 30 Zentimeter Breite entsteht. Mit dem Buttersirup einpinseln, am Rand jeweils einen Zentimeter frei lassen. Zimtzucker gleichmäßig über dem Sirup verteilen. Den Teig gleichmäßig und fest aufrollen, wie einen Teppich. Mit einem scharfen Messer drei bis vier Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und nebeneinander in die Backform legen. Die Cinnamon Rolls noch mal 30 Minuten gehen lassen und dann etwa 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Zehn Minuten Ruhe gönnen, bevor Sie sie aus der Backform nehmen.

Zutaten für die Glasur

2 EL Milch, 70 g Puderzucker

Mit einem Schneebesen Puderzucker und Milch aufschlagen, um eine glatte Glasur zu erhalten und über die Cinnamon Rolls träufeln.