

CINNAMON ROLLS

Zutaten (für ca. 16 Stück)

Für den Teig:

- 200 ml Milch
- 50g Butter
- 500g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 50g Zucker
- 1 Ei
- 1 Pck. Hefe

Für die Füllung:

- 50g weiche Butter
- 130g braunen Zucker
- 2 TL Zimt

Für das Frosting:

- 100g Frischkäse
- 30g Butter
- 100g Puderzucker
- 4 Tropfen Vanillearoma



Zubereitung:

1. Zutaten für den Teig verrühren und den Teig in der **großen Nixe** 1 Stunde lang mit Deckel gehen lassen.
2. Teig auf der mit dem **StreuFix** bemehlten **Teigunterlage** mit dem **Teigroller** gleichmäßig rechteckig ausrollen.
3. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Teig mit dem **Mix'n'Scraper Schaber** gleichmäßig mit der Butter bestreichen und dann mit gemischtem Zimt und Zucker bestreuen - keinen Rand lassen.
5. Teig von der langen Seite her gleichmäßig aufrollen und mit dem **Nylonmesser** in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.
6. Röllchen mit der Schnittfläche nach unten in die mit Kokosöl leicht gefettete **große Ofenhexe** setzen und zugedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen.
7. Für ca. 20-30 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) auf der untersten Schiene bei 200°C Ober-/Unterhitze im Backofen backen, bis die Cinnamon Rolls goldgelb sind.
8. Zutaten für das Frosting verrühren (gegebenenfalls etwas mit Milch verdünnen).
9. Das Frosting nach dem Backen auf den leicht abgekühlten, aber noch warmen Cinnamon Rolls verteilen.

Backzeit: ca. 20-30 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze im Backofen auf der untersten Schiene (Rost)

