

# Cinnamon Rolls

## Zimtschnecken

Auf der White Lady von Pampered Chef®

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Für den TM:

Milch, Hefe und Zucker im Mixtopf bei 37°/3 Minuten/Stufe 1 erwärmen.

Mehl, Eier und das Öl zugeben und 4 Minuten/Knetstufe zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten.

Ohne TM:

Hefe und Zucker in lauwarmer Milche auflösen. Mehl, Eier und Öl zugeben und gut verkneten.

Dann...

... den Teig mind. 30 Minuten gehen lassen. Besser ist wenn der Teig Stunde Ruhe hat.

Für die Füllung:

Die Ruhezeit des Teiges könnt ihr dafür nutzen die Füllung zuzubereiten.

Dazu verrührt ihr den braunen Zucker und den Zimt mit der geschmolzenen Butter und stellt die Masse dann zur Seite.

Sobald der Teig sich verdoppelt hat, kann er über die gesamte Backmatte hin ausgerollt werden und mit Hilfe des kleinen Streichers kann die Zucker-Zimt-Masse auf dem Teig verteilt werden.

Danach wird der Teig aufgerollt und mit dem Nylonmesser in 3–4 cm breite Stücke geschnitten. Die Röllchen kommen mit der Schnittfläche nach unten auf den großen runden Stein von Pampered Chef (oder Ofenzauberer) . Dann nochmal ca. 30 Minuten Ruhen lassen und anschließend bei 200° Ober– Unterhitze ca. 25–30 Minuten gebacken.

Für die Glasur, werden die weiche Butter und der Frischkäse mit dem Vanillezucker und Puderzucker verrührt und anschließend noch warum über die Zimtschnecken gestrichen!



**Zutaten:**

**Hefeteig:**

700 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

300 ml Milch

2 Eier

70 g Zucker

70 ml Rapsöl

**Füllung:**

190 g braunen Zucker

120 g Butter

3 TL Zimt

**Frosting:**

60 g Butter

120 g Frischkäse

100 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

**Claudia Lindner**

Selbständige Beraterin

97453 Schonungen

Mobil: (01 72) 7 51 30 06

Email: lindner.claudi@yahoo.de

[www.ofenfee.de](http://www.ofenfee.de)

