Süße Schokoladen-Zimt-Rollen

Nicht nur im Winter sind süße Schokoladen-Zimt-Rollen Balsam für die Seele aller Naschkatzen. Das Rezept kommt aber in jeder Jahreszeit gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,6 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

Für den Teig

125 ml	Wasser (warmes)
1 Würfel	Hefe
50 g	Zucker
125 ml	Milch
1 Stk.	Ei
1 TL	Salz
1 Schuss	Öl
400 g	Mehl
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Füllung

50 g	Butter
120 g	Zucker (braunen)
1 TL	Zimt
100 g	Schokoraspeln
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für süße Schokoladen-Zimt-Rollen zunächst die Hefe zusammen mit dem Zucker in etwas

warmem Wasser auflösen und 5 Minuten gehen lassen. Währenddessen Milch, Wasser, Öl, Ei und Salz verrühren, dann mit der Hefe-Mischung vermengen.

2. Langsam das Mehl unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht, der nicht mehr an den Händen klebt (falls nötig, noch mehr Mehl nehmen). Teig zu einer Kugel formen und mit Öl bepinseln. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

3. Währenddessen die Füllung zubereiten. Dazu den Zucker mit Zimt und Schokolade mischen und die Butter zerlassen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen. Hat der Teig sein Volumen verdoppelt, auf der Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.

4. Den Teig mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit der Schoko-Zimt-Mischung bestreuen. Den Teig nun längs aufrollen und die Rolle mit einem scharfen Messer in 3-5 cm dicke Scheiben schneiden.

5. Die Rollen in eine Auflaufform setzen und zugedeckt 45 Minuten gehen lassen, bis die Zimtschnecken ihr Volumen verdoppelt haben. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

6. Dann die Schokoladen-Zimt-Rollen im Backofen ca. 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und vor dem Servieren großzügig mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Wer mag, kann süße Schokoladen-Zimt-Rollen auch mit Zuckerglasur verzieren.