Zimtrollen

Die süßen Zimtrollen schmecken hervorragend zu Kaffee und Tee. Ein klassisches Hefeteig Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

für den Teig

200 ml	Milch
50 g	Butter
500 g	Mehl
0.5 TL	Salz
75 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 Würfel	Hefe

für die Füllung

60 g	Créme frâiche
125 g	Zucker
2 TL	Zimt (gemahlen)

für die Glasur

50 g	Staubzucker
3 EL	Milch
1 Flasche	Vanillearoma

Zubereitung

1. Für die **Zimtrollen** die Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen, die Hefe darin auflösen. In eine Rührschüssel geben und zusammen mit dem Mehl, Zucker, Salz und Ei zu einem Teig kneten. Zudeckt zirka 1 Stunde an einen warmen Platz gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dafür den Zucker, Creme fraiche und Zimtpulver vermengen. Backofen auf 180°C erhitzen.

3. Den Hefeteig zu einem Rechteck ausrollen, mit der Füllung bestreichen. Den Teig einrollen und in 2-3cm dicken Scheiben schneiden.

4. Eine Auflauf Form mit Butter einfetten, die Scheiben in die Form legen und nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen.

5. Die Zimtrollen zirka 20 Minuten im Backofen backen. Inzwischen aus der Milch, Stauzucker und Vanillearoma eine Glasur rühren.

6. Die fertig gebacken heißen Rollen mit der Glasur bestreichen und auskühlen lassen.

Tipp

Die Zimtrollen schmecken auch mit einer Glasur aus Milch, Staubzucker und Zitronensaft wunderbar.