

American Breakfast 6

Cinnamon Roll (Zimtschnecken)

Teig

| | |
|--------|---------------|
| 110 g | weiche Butter |
| 4.8 dl | warme Milch |
| 90 g | Zucker |
| 20 g | Hefe |
| 1 TL | Salz |
| 500 g | Weissmehl* |

danach

| | |
|-------|------------|
| 100 g | Weissmehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 TL | Salz |

Füllung

| | |
|--------|--------------------|
| 170 g | sehr weiche Butter |
| 120 g | Zucker |
| 2-3 TL | Zimt |

Glasur à la USA

| | |
|----------|------------------------------|
| 60 g | weiche Butter |
| 1 EL | Zitronensaft |
| 120 g | Frischkäse (Philadelphia) |
| 100 g | Puderzucker |
| 1 Päckli | Vanillezucker |

Glasur à la EU

| | |
|-----------|--------------|
| 100-150 g | Puderzucker |
| 2-4 EL | Zitronensaft |

** So das Originalrezept. Aber nehmen Sie ruhig etwas mehr Mehl; der Teig wird dann nicht so klebrig.*

Teig:

In einer grossen Schüssel die Butter, die Milch, den Zucker, die Hefe und das Salz gut verrühren. Das Mehl beifügen und alles gut vermischen bzw. kneten.

Die Schüssel zudecken und den Teig bei warmer Zimmer-temperatur aufs doppelte Volumen aufgehen lassen.

90 g Mehl, das Backpulver und 1 TL Salz mit dem Teig vermischen. Kurz ruhen und wieder aufgehen lassen.

Füllung und Backen:

Den Teig auf einer grossen und bemehlten Arbeitsfläche dünn (etwa 6-8 mm dick) auswallen.

Die weiche Butter auf dem Teig verstreichen. Zucker und Zimt gut mischen und auf dem Teig gleichmässig verteilen.

Den Teig von der kurzen Seite her einrollen und die Rolle in 3-4 cm dicke Schnecken schneiden. Die Schnecken auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Dabei genügend Abstand zwischen den Schnecken lassen, weil diese beim Backen aufgehen!

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 25-30 Minuten backen.

Glasur à la USA:

Butter, Frischkäse, Zitronensaft und Vanillezucker gut verrühren, danach den Puderzucker begeben und alles gut rühren. Die erkalteten Schnecken damit bestreichen.

Glasur à la Europa:

Puderzucker und Zitronensaft gut verrühren. Die erkalteten Schnecken damit bestreichen.