

Zimtschnecken mit Pekannüssen und Karamell

Ingrédients

- 200g Vollmilch
- 15g frische Hefe
- 500g Weizenmehl oder T45
- 2 Eier
- 10g Salz
- 60g Zucker
- 180g Butter
- 75g weiche Butter
- 120g brauner Zucker
- 2 Esslöffel gemahlener Zimt
- 100g Vollrahm für das Backen

Préparation

1. Episode 2 meiner Cinnamon Rolls-Serie in diesem Herbst, eine Variante mit Pekannüssen & Karamell.
2. Ein schön fluffiger Hefeteig, knackige Pekannüsse, Zimt natürlich, ein Frischkäse-Frosting und cremiges Karamell, das erwartet Sie Zutaten :Ich habe gemahlenden Zimt und Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Material :Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet / Code FLAVIE = 3 kostenlose Zubehörteile beim Kauf des Roboters / Code FLAVIE2 = 20% Rabatt auf alle ZubehörteileZubereitungszeit : 40 Minuten Vorbereitung + 25 Minuten Backzeit + mindestens 3 Stunden RuhezeitFür etwa zehn Cinnamon Rolls (bis zu 14-15, wenn Sie kleinere machen): Hefeteig: Vollmilch frische Hefe Weizenmehl oder T45 2 Eier Salz Zucker Butter Gießen Sie die Milch und die zerbröckelte frische Hefe in die Schüssel des Roboters.
4. Decken Sie es mit Mehl ab, fügen Sie dann Zucker, Salz und Eier hinzu.
5. Kneten Sie bei niedriger Geschwindigkeit 10 bis 15 Minuten lang, der Teig sollte sich von den Wänden des Roboters lösen.
6. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie erneut, bis die Butter gut eingearbeitet ist, der Teig sich wieder von den Wänden der Schüssel löst und beim Dehnen einen Schleier bildet.
7. Lassen Sie den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen, formen Sie dann eine Kugel, decken Sie sie ab und stellen Sie sie mindestens 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank, wenn möglich über Nacht.
8. Zimtfüllung: weiche Butter brauner Zucker 2 Esslöffel gemahlener Zimt Mischen Sie die 3 Zutaten, bis Sie eine gut homogene Mischung haben.
9. Rechteck (ca.
10. 60 x 30 cm) aus und verteilen Sie die Zimtfüllung gleichmäßig auf der gesamten Teigoberfläche.
11. Fügen Sie gehackte Pekannüsse hinzu.
12. Rollen Sie den Teig zu einer großen Rolle.
13. Schneiden Sie Rollen von etwa 3-4 cm Dicke (versuchen Sie, sie nicht zu sehr zu zerdrücken; wenn nötig, können Sie den Teig vorher etwas kühlen).
14. Legen Sie sie in eine Form und lassen Sie Platz zwischen ihnen, sie werden sich mindestens verdoppeln.
15. Lassen Sie sie etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen, gießen Sie dann die Sahne gleichmäßig darüber.
16. Backen Sie sie etwa 25 Minuten lang bei 180°C.
17. Bereiten Sie das Frosting vor, indem Sie die 3 Zutaten von Hand oder mit einem elektrischen Mixer schlagen.

18. Lassen Sie die Cinnamon Rolls einige Minuten abkühlen, bevor Sie das Frosting hinzufügen.
19. Fügen Sie dann das Karamell und gehackte Pekannüsse hinzu und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com