

Zimtschnecken (oder Kanelbullar) mit Nussbutter und Muscovado-Zucker

Ingrédients

- 20g frische Hefe
- 250g Vollmilch
- 600g Mehl Type 405 oder Weizenmehl
- 2 Eier
- 50g Zucker
- 8g Salz
- 100g Butter
- 115g Haselnussbutter
- 7g Zimtpulver
- 160g brauner Zucker
- 75g Sahne
- 65g Philadelphia
- 40g Haselnussbutter
- 30g Muscovado-Zucker

Préparation

1. Die Zimtschnecken, oder Cinnamon Rolls, oder auch Kanelbullar, viele Namen für dieses kleine Zimtbrötchen, das im Herbst fast alle begeistert!
2. Das Rezept ist nicht kompliziert, wenn Sie einen Mixer haben (ansonsten brauchen Sie etwas mehr Zeit und vor allem Muskelkraft zum Kneten des Teigs), und die Glasur ist optional, die Brötchen sind schon sehr gut, fluffig und naturaromatisiert.
3. Um sie aufzubewahren, wickeln Sie sie schnell in Frischhaltefolie ein, nachdem Sie sie aus dem Ofen geholt haben, und erhitzen Sie sie ein paar Sekunden in der Mikrowelle (Sie können sie auch einfrieren, wenn Sie sie im Voraus zubereiten möchten).
4. Natürlich können Sie auch die Mengen halbieren, aber ich warne Sie, sie sind schnell gegessen!
5. Eine kleine Besonderheit in meinem Rezept: ich habe Haselnussbutter für die Füllung und die Glasur verwendet, aber wenn Sie es eilig haben, können Sie auch normale Butter verwenden.
6. Zutaten: Ich habe den Zimt von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
7. Zubereitungszeit: 30 Minuten + Gehzeit + BackzeitFür zwanzig Cinnamon Rolls (je nach Größe): Das Brötchen: frische Hefe Vollmilch Mehl Type 405 oder Weizenmehl 2 Eier Zucker Salz Butter In der Schüssel des Mixers die zerbröckelte Hefe und die Milch mischen.
8. Fügen Sie das Mehl hinzu, dann die Eier, den Zucker und das Salz.
9. Kneten, bis sich der Teig von den Wänden der Schüssel löst und schön glatt ist, etwa 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit.
10. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu, kneten Sie weiter, bis Sie einen glatten Teig haben, der sich dehnen lässt, ohne zu reißen.
11. Decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn über Nacht im Kühlschrank gehen (oder alternativ 30 Minuten bei Raumtemperatur und 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank).
12. Haselnussduft hat.
13. In eine Schüssel geben und vollständig abkühlen lassen, damit sie die Konsistenz einer Paste bekommt.
14. Zucker.

15. Rollen Sie den Brötchenteig in ein großes Rechteck aus, etwa $\frac{1}{2}$ cm dick.
16. Verteilen Sie die Füllung darauf und rollen Sie das Brötchen zu einer langen Rolle.
17. Schneiden Sie etwa 5 cm dicke Stücke ab und legen Sie sie in Backformen (nicht zu dicht packen, sie müssen Zeit haben zu gehen).
18. Lassen Sie sie etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen.
19. Das Backen: Sahne Wenn die Cinnamon Rolls gegangen sind, gießen Sie die Sahne darüber, damit sie schön weich während des Backens bleiben, und backen Sie sie dann 20 bis 25 Minuten bei 180°C.
20. Die Glasur: Philadelphia Haselnussbutter Muscovado-Zucker Mischen Sie die drei Zutaten und verteilen Sie die Glasur auf den noch leicht warmen Cinnamon Rolls (wenn Sie sie später essen oder sogar einfrieren möchten, geben Sie die Glasur erst beim Essen darauf).
21. Bereiten Sie Ihr Lieblingsheißgetränk zu und genießen Sie es!