

Cinnamon Rolls

Zutaten: (25 – 30 Stück)

- 5 dl Milch
- 1.2 dl Rapsöl (oder Sonnenblumenöl)
- 100 g Zucker
- 1 Päckli Trockenhefe (7g)
- 480 g Mehl
- 60 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 ½ TL Salz

- 180 g Butter, flüssig
- 230 g Zucker
- 2 – 3 EL Zimt

- nach Belieben Puderzucker mit ganz wenig Wasser und Milch zu einer Glasur vermischen

Zubereitung:

Milch, Rapsöl und Zucker (100 g) in einer Pfanne mit dem Schwingbesen gut verrühren und kurz erhitzen. Auf 30 Grad abkühlen lassen und die Trockenhefe auf die Flüssigkeit streuen. 1 Minute so ruhen lassen.

Das Mehl (480 g) zur ausgekühlten Milch-Öl-Zucker-Mischung geben und zu einem gleichmässigen Teig verrühren. Den Teig 1 Stunde lang zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit das restliche Mehl (60 g) mit dem Backpulver, dem Natron und dem Salz gut vermischen und dann zum (aufgegangenen) Teig geben und kurz verkneten. Den Teig dann mit einer Klarsichtfolie abdecken und für 1 Stunde* in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem gleichmässigen Rechteck (25 x 75 cm) auswallen.

Das Blech grosszügig mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Zimtzucker bestreuen. Die restliche Butter auf den Teig geben und gut verstreichen. Den restlichen Zimtzucker gleichmässig darüberstreuen.

Den Teig von der langen Seite her zu einer Roulade aufrollen. Den Rand am Schluss gut andrücken. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden und diese auf dem Blech verteilen (mit 3 cm Abstand zum Blechrand und auch zwischen den einzelnen Stücken).

Das Blech für ca. 30 Minuten in den auf 190 Grad vorgeheizten Ofen schieben und die Cinnamon Rolls knusprig und goldbraun backen.

Die noch heissen Cinnamon Rolls nach Belieben mit Glasur übergiessen.

*Der Teig lässt sich auch ohne Kühlung weiterverarbeiten. Die «Pause» im Kühlschrank empfiehlt sich aber, weil sich gekühlter Teig um einiges einfacher auswallen und verarbeiten lässt als ungekühlter Teig. Die stündige «Pause» im Kühlschrank kann übrigens auch problemlos verlängert werden. Der Teig hält sich bis 3 Tage im Kühlschrank.