



Cinnamon Rolls with Cream Cheese Frosting

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 2 Std. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 ml Milch
50 g Butter
500 g Mehl
½ TL Salz
70 g Zucker
1 Ei(er)
1 Pck. Hefe
50 g Butter, weich
130 g Zucker, braun
2 TL Zimt
100 g Frischkäse
30 g Butter
100 g Puderzucker, gesiebt
4 Tropfen Vanillearoma

ZUBEREITUNG

Milch und Butter kurz erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Zunächst 450 g Mehl, Salz, Zucker und Ei in eine Schüssel geben. Eine Mulde in das Mehl drücken und die Hefe hineinbröseln. Die Milch hineingießen und alles von der Mulde aus nach außen zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig noch zu klebrig ist, nach und nach nur so viel Mehl hinzugeben, bis er sich gut verarbeiten lässt. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig rechteckig ausrollen und mit der Butter bestreichen. Zucker und Zimt mischen und darüber streuen, keinen Rand lassen. Von der langen Seite her aufrollen und in 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche nach unten in eine gefettete Form (z.B. eine Auflaufform) setzen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Alle Zutaten für die Glasur verrühren. Wenn sie etwas zu dicklich erscheint, ein wenig Milch hinzugeben - sie sollte aber auf keinen Fall zu flüssig werden. Natürlich kann man nach Belieben auch eine normale Glasur aus Milch und Puderzucker zubereiten, diese hier verleiht dem Rezept aber einen besonderen Kick.

Die Rollen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 - 20 backen. Die Glasur auf den warmen Rollen verteilen und servieren.

Mir persönlich schmecken sie am besten noch warm, man kann sie aber auch gut kalt essen.