

# Hefeschnecken-Profi



## Cinnamon Rolls

🕒 35 Min. + 1½ Std. aufgehen lassen + 35 Min. backen

Ergibt 6 Stück

**250 g Mehl**  
**¾ TL Salz**  
**1½ EL Zucker**  
**¼ Würfel Hefe**  
 (ca. 10 g)  
**40 g Butter**  
**1½ dl Milch**

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

**125 g Butter, weich**  
**130 g Rohrzucker**  
**30 g Mehl**  
**2 EL Zimt**

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Mehl und Zimt darunterrühren.

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 32 × 42 cm auswallen, mit wenig Mehl bestäuben. Zimtbutter darauf verteilen, glatt streichen, von einer Schmalseite her zu einer Rolle formen, in 6 gleich grosse Stücke schneiden oder mit dem Hefeschnecken-Profi füllen und formen. Rolls aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**2 EL Ahornsirup**  
**50 g Puderzucker**  
**1 EL Milch**

**Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, mit Ahornsirup bestreichen. Puderzucker mit der Milch verrühren, Glasur auf den Rolls verteilen, auf einem Gitter auskühlen.

**Tip:** Die Rolls schmecken frisch und lauwarm am besten.

**Stück:** 365 kcal, F 7g, Kh 70g, E 7g

### REINIGUNG

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.



**1** Den Hefeschnecken-Profi aufklappen. Die weisse Klappe bis zum Scharnier unter den Teig schieben.



**2** Violetten Schablonendeckel auf den Teig klappen, fest andrücken, sodass ein Teigstreifen abgeschnitten wird.



**3** Etwas Füllung mit dem Spachtel in die Vertiefung streichen.



**4** Violetten Schablonendeckel zurückklappen und etwas anheben.



**5** Mithilfe der weissen Klappe die freie Teigstreifenbahn über die Füllung falten.



**6** Gefüllte Teigstreifen zu einer Schnecke aufrollen. Punkt 1–6 wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.