

## Cinnamon Rolls

Zutaten für ca. 12 Stück

### Hefeteig

600	g	Mehl	
1 ½	TL	Salz	
90	g	Zucker	
42	g	Hefe (1 Würfel)	Hefe mit etwas Zucker gehen lassen.
100	g	Butter, zimmerwarm	
2	dl	Milch, lauwarm	
2		Eier	Verklopfen, alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Eine Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.

### Füllung

150	g	Rohzucker, gemahlen	
2	EL	Zimt, gemahlen	
2	EL	Mehl	Zutaten mischen.
100	g	Butter, flüssig	Zucker, Zimt und Mehl mit der Butter gut verrühren.

### Glasur

200	g	Puderzucker	
3-4	EL	Milch	
½	TL	Vanillearoma, flüssig	Zutaten zu einer dickflüssigen Masse verrühren.

### Zubereitung

Teig auf wenig Mehl ½ cm dick rechteckig auswallen.

$\frac{2}{3}$  der Füllung mit Pinsel oder Löffelrücken gleichmässig darauf verteilen, dabei einen Rand von 1 cm frei lassen.

Teig von der Längsseite her aufrollen und Rolle in 4 cm breite Scheiben schneiden.

Schnecken auf der Schnittseite in gleichmässigem Abstand auf (mit Backtrennpapier ausgelegtes) Backblech legen. Restliche Füllung auf den Schnecken verteilen.

Eine Stunde aufgehen lassen (Schnecken müssen sich fast berühren).

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 25 Min. backen.

1	dl	Ahornsirup	Heisse Rolls mit je ½-1 EL Sirup beträufeln.
---	----	------------	--

Glasur mit einem Löffel streifenförmig über Cinnamon Rolls träufeln.

