

## CINNAMON ROLLS

ca 15-18 Stück

### Zutaten Teig

2 ¼ TL Trockenhefe  
200ml lauwarme Milch  
80g Zucker  
80g Butter, weich  
1 TL Salz  
2 Eier  
520g Mehl

### Zutaten Füllung

220g brauner Zucker  
3 EL Zimt  
100g Butter, weich

### Zutaten Frosting

6 EL Butter, weich  
130g Puderzucker, gesiebt  
65g Frischkäse  
½ TL Vanilleextrakt  
Prise Salz

## Zubereitung

1. die Trockenhefe mit der lauwarmen Milch und einem Esslöffel Zucker mischen und 5 min arbeiten lassen
2. Zucker, Butter, Salz und Eier schaumig schlagen
3. den Aufsatz zum Knethaken wechseln und das Mehl in zwei Schritten dazu geben
4. zum Schluss die Hefemilch hinzufügen und nur so lange kneten, bis alles verbunden ist
5. eine geölte Schüssel vorbereiten, den Hefeteig darein geben, abdecken und 60 min an einem warmen Ort (+22 Grad ideal) gehen lassen
6. braunen Zucker und Zimt mischen
7. nach einer Stunde, Teig auf eine bemehlte Fläche geben und ausrollen, bis der Teig circa ½ cm dick ist
8. den Teig mit der Butter bestreichen und die Zimt und Zucker Mischung gleichmäßig darauf verteilen
9. zu einer Rolle rollen und in circa 3 cm dicke Scheiben schneiden
10. eine Auflaufform buttern oder mit Trennspray besprühen und die Rollen dort mit der Schnittfläche nach obenzeigend reinlegen (nicht zu eng legen — lieber verschiedene Formen backen oder in 2 Etappen)
11. mit einem Handtuch abdecken und weitere 30 min gehen lassen
12. bei 175 Grad Ober/Unterhitze für ca 25 min backen

## Zubereitung Frosting

1. zunächst die Butter 5 min schaumig schlagen
2. anschließend den Frischkäse in einem Küchentuch bis zu 3 min auswringen damit das ganze Wasser austritt und zur Butter geben
3. alle restlichen Zutaten hinzufügen bis eine homogene Masse entstanden ist
3. kaltstellen, bis die Rolls fertig gebacken sind
4. Frosting auf die noch warmen Rolls geben oder auskühlen lassen — ich mag sie am liebsten warm, wenn das Frosting ein wenig schmilzt

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**