

Rezept

Cinnamon Rolls Cereal

Ein Rezept von Cinnamon Rolls Cereal, am 09.05.2024

Zutaten

Für die Füllung

20 g Zimt

30 g brauner Zucker

70 g weißer Zucker

Für den Teig

200 g Mehl

1 TL Trockenhefe

50 ml Milch (1,5%)

30 g Zucker

50 g Butter

1 Ei (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal, 18 g F, 8 g EW, 72 g KH | **Haltbarkeit** In luftdichtem Behälter bis zu 2 Wochen

Zubereitung

1. Für die Füllung Zimt und beide Zuckersorten in einer Schüssel vermengen.

2. Für den Teig Mehl, Zucker und Trockenhefe vermischen, weiche Butter, lauwarme Milch und Ei einrühren. Teig an einem warmem Ort abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.

3. Backofen vorheizen (200 Grad Ober-/Unterhitze / 180 Grad Umluft). Teig nochmals gründlich durchkneten, teilen und jeweils rechteckig ausrollen. Jedes Rechteck leicht mit Butter bestreichen und die Zimt-Zucker Mischung darüberstreuen.

4. Die Cinnamon Rolls auf mittlerer Schiene ca. 15-20 Minuten bzw. bis zur gewünschten Bräune backen.