

## Cinnamon Rolls



### Für den Teig

300 gr Mehl

1 1/2 TI Salz

2 Essl Zucker (3 Essl Zucker wenn man einen süßen Teig mag)

1 Pck Trocken Hefe

5 Essl Öl (ein neutrales Öl)

2 Prisen Backpulver

warme Milch mit etwas Wasser fürs Kneten.

Da muss man selbst testen wie viel. Immer etwas hinzugeben. Es soll ein sehr weicher Teig werden.

### Für die Füllung:

50 gr weiche Butter

129 gr Brauner Zucker

2 TI Zimt

Optional noch zusätzlich gehackte Nüsse

### Für den Guss:

1 TI Milch

180 gr Puderzucker

4 Essl sehr weiche Butter (NICHT GESCHMOLZEN!!!!!!)

1 TI Vanille Extrakt.

Mische alle trockenen Zutaten mit dem Öl.

Dann langsam die warme Milch hinzugeben bis ein weicher Teig entsteht. Je weicher desto besser.

Knete den Teig mindestens 8 Minuten lang. (oder auch etwas länger wenn möglich)

In eine Schüssel geben und mit etwas Öl bestreichen und an einen warmen Ort ca 20 Min. bis zu einer Stunde gehen lassen. Der Teig muss den doppelten Umfang haben.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem grossen Rechteck ausrollen. Dann mit der Füllung bestreichen, zum Aufrollen. Das musst Du entscheiden wegen der Grösse Deiner Springform. Ich habe von der kurzen Seite angefangen zu Rollen. (26er Form)

Dann Schneide Deine Teile ca. 4 oder 5 Cm ,

An der Boden-Fläche etwas zusammen drücken. Dann von der Mitte aus in die Form setzen. Anschliessend den Teig noch mal 20 min gehen lassen bis zur doppelten Grösse.

Ober-/Unterhitze: 175 Grad, Umluft: 155 Grad ...ca 20-30 Minuten.

In der Zwischenszeit den Guss zubereiten und dann auf den Warmen Rolls verteilen.

Lass es Dir schmecken!!!!