

Zimtrollen

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Zarter, maisfreier Hefeteig umhüllt von einer überaus aromatischen Zimt-Zucker-Butter Mischung! Himmlisch kleine Köstlichkeiten – ideal für die Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Stück

Für den Teig:

1/2 Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe

200g Milch (ggf. laktosefrei), lauwarm (28 – 30 Grad)

250g (1 Packung) [Backmischung PITA & WRAPS von Tanjas glutenfrei](#)

75g Magerquark (ggf. laktosefrei)

25g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig ODER 1 EL Speiseöl

25g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Pr. Salz

Außerdem:

Glutenfreies Mehl, z.B. helles Reismehl, für die Arbeitsfläche

25g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig

60g Zucker

3 TL Zimt

1. Den Backofen für den Aufgehvorgang vorbereiten. Den Ofen für 10 Minuten auf 50 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Anschließend den Backofen ausschalten.
2. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, in der lauwarmen Milch auflösen. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben, auch die Hefemilch und 30 Sekunden auf niedriger Stufe, dann 3 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.
3. Die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig darauf geben und rundum bemehlen. Mit einer Teigrolle zu einem Rechteck von etwa 30 x 24cm ausrollen.
4. Den Teig gleichmäßig mit Butter bepinseln. Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig auf die Teigplatte streuen. Die Teigplatte von der Längsseite her aufrollen, die Schnittstelle sollte unten liegen.
5. Nun 4cm breite Stücke von der Teigrolle abschneiden und mittig mit einem Kochlöffelstiel eindrücken. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit etwas Milch bepinseln und jeweils mit einem Hauch Zimt bestreuen.
6. Nun die Backofentemperatur prüfen, es sollte eine Temperatur um 30 Grad bestehen. Achtung, ab 37 Grad arbeitet die Hefe nicht mehr! Die Teiglinge im lauwarmen Backofen 30 Minuten aufgehen lassen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis die Ofentemperatur erreicht ist. Unterdessen den Backofen auf 180 Grad Umluft oder 200 °C Ober- und Unterhitze aufheizen. Tipp: Die Backwaren werden bei Umluft schöner.
7. Die Teiglinge in den vorgeheizten Ofen einschieben und in etwa 24 – 26 Minuten backen.
8. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann sofort in eine Kunststoffbox geben.

Tipp zur Aufbewahrung: Am Backtag schmecken die Zimtrollen am besten. Am nächsten Tag die Zimtrollen für 10 – 15 Sekunden in die Mikrowelle geben oder im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 4 – 5 Minuten aufbacken. Gerne können die Zimtrollen eingefroren werden. Hierzu die

Gebäckstücke komplett auskühlen lassen und luftdicht verpackt einfrieren. Bei Bedarf entnehmen, etwas antauen lassen und wie beschrieben im Ofen aufbacken.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz, z.b. Cashewdrink, ersetzen. Quark durch 60g Quarkersatz auf Sojabasis tauschen. Butter durch vegane Margarine oder 1 EL Speiseöl tauschen. Für die Füllung vegane Margarine einsetzen.

Bild 1: Herstellung der Zimtrollen



Weitere Bilder: Fertige Zimtrollen



