

# Cinnamon-Rolls

## Auf dem großen runden Stein

Vorbereitungszeit 40 Min | Backzeit 30 Min

## So wird's gemacht:

Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 erwärmen.

Wasser, Mehl, Ei, Butter und Salz zugeben und 4 Min/kneten. Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben, mit einem Tuch abdecken und 30 Min gehen lassen.

In der Zwischenzeit Butter, brauner Zucker, Zimt und Walnüsse in den Mixtopf geben und 50 Sek/Stufe 3 vermischen. Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Nun den Teig auf der Teigunterlage ausrollen, Zimt-Zucker-Butter darauf verteilen, dabei rundherum 2 cm Rand frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen und in Scheiben schneiden. Teigschnecken auf den leicht gefetteten großen runden Stein verteilen, in den vorgeheizten Backofen geben und 30 Min backen.

Frischkäse, Puderzucker und Zitronensaft vermischen, auf den noch warmen Schnecken verteilen und abgekühlt servieren.



## ZUTATEN: für 12 Stück

Für den Teig:

- 250 g Milch
- 20 g Hefe
- 50 g Zucker
- 10 g Wasser
- 500 g Dinkelmehl
- 1 Ei
- 180 g Butter
- 1/2 TL Salz

Für den Belag:

- 200 g Butter
- 200 g brauner Zucker
- 150 g Walnüsse

Für das Topping:

- 50 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Zitronensaft

**Gutes Gelingen, Deine Melli**