

GIANT CINNAMON ROLL –

Maximale Zimtschneckenliebe dank der Brot-Backschüssel von KitchenAid

Cinnamon Roll-Fans aufgepasst: Mit diesem zimtigen Rezept von KitchenAid wird euer teiggewordener Traum endlich wahr! Diese luftige Riesenschnecke im Kuchenformat wird ganz einfach mit der 4,7 L Küchenmaschine und der neuen **Brot-Backschüssel von KitchenAid** zubereitet und ist garantiert das Highlight bei der nächsten Kaffee- oder Teeparty.



Zutaten:

Für den Hefeteig:

125ml warme Milch
1 ½ Teelöffel Trockenhefe
63g Zucker
270g Weizenmehl
1 Ei (M)
57g Butter (geschmolzen)
½ Teelöffel Salz
Etwas neutrales Öl

Für die Zimtfüllung:

57g weiche Butter
100g brauner Zucker
2 Teelöffel Zimt

Für das Topping:

43g weiche Butter
60g Frischkäse
125g Puderzucker
½ Teelöffel Vanillearoma
Eine Prise Salz

1. Die KitchenAid Brot-Backschüssel mit heißem Leitungswasser füllen, um die Keramik zu erwärmen. Anschließend trockentupfen.
2. Die warme Milch und 1 Esslöffel Zucker in die Brot-Backschüssel geben und die Trockenhefe darüber streuen. Mit einem Hand-Schneebeesen vorsichtig verrühren und die Hefe 3 bis 5 Minuten gehen aufblühen lassen.
3. Den restlichen Zucker sowie Mehl, Ei, geschmolzene Butter und das Salz unter die Hefemischung rühren. Die Brot-Backschüssel nun in die KitchenAid Küchenmaschine einsetzen und den Teig 4-6 Minuten lang mit einem Knethaken-Aufsatz auf Stufe 4 kneten, bis dieser glatt ist und beim Drehen gegen den Schüsselrand schlägt klatscht.
4. Die Schüssel aus der Küchenmaschine rausnehmen. Den Teig herausnehmen, zu einer Kugel formen und zurück in die leicht eingölte Schüssel legen. Mit dem Deckel abgedeckt, 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.
5. Während der Teig aufgeht, die Füllung und das Topping vorbereiten.
6. Für die Füllung den Zucker und den Zimt verrühren.
7. Für das Topping die Butter und den Frischkäse in der Küchenmaschine mit dem Schneebeesen-Aufsatz cremig schlagen, dann die Vanille und eine Prise Salz unterrühren. Anschließend den Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glatt ist. (Wenn die Masse zu dick ist, Milch oder Sahne hinzufügen).
8. Nachdem der Teig das erste Mal aufgegangen ist, diesen zu einem 20x10 cm großen Rechteck auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche (Achtung: nicht zu viel Mehl, sonst rutscht der Teig) ausrollen. Mit einem Teigspatel die Butter vorsichtig auf der Oberfläche des Teigs verteilen, dann die Zucker-Zimt-Mischung großzügig über die Butter streuen.
9. Teig der Länge nach in 4 dicke Streifen schneiden. Den ersten Streifen aufrollen und am Ende jeweils den nächsten anlegen. So Streifen für Streifen zu einer immer größeren Schnecke rollen.
10. Den Deckel der Brot-Backschüssel mit Backpapier auslegen und die Riesen-Zimtschnecke vorsichtig in die Mitte legen. Anschließend mit der Brot-Backschüssel zudecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
11. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.
12. 2 TL Zucker mit 1 Messerspitze Zimt mischen. Riesenschnecke mit etwas Milch bestreichen, mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten zugedeckt backen.
13. Dann die Schüssel abnehmen aus dem Deckel nehmen und die Zimtschnecke auf dem Deckel weitere 2-3 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun ist.
14. Die Riesen-Zimtschnecke 10 Minuten abkühlen lassen und mit dem Topping bestreichen – fertig!



Produktinfos:

Brot-Backschüssel mit Deckel (5KSM2CB5BGS)

Material: titanverstärkte Keramik

Kapazität: 4,7 L

Farbe: Grey Speckle

Eigenschaften: gefrier-, mikrowellen-, spülmaschinen- und backofengeeignet (bis 260°C)

Preis: 149,00 €

Ab September unter www.kitchenaid.eu und ab November 2021 im Fachhandel erhältlich

www.kitchenaid.eu