

Fluffige Blueberry Cinnamon Rolls mit Frischkäse-Frosting



Wer schon einmal selbst Cinnamon Rolls gebacken hat, kennt das Problem: Direkt nach dem Backen sind sie wunderbar weich und luftig. Doch schon am nächsten Tag wirken viele Rezepte trocken, fest oder erinnern eher an ein süßes Hefengebäck als an die unglaublich fluffigen Cinnamon Rolls, die man aus amerikanischen Cafés kennt. Genau deshalb habe ich lange an diesem Grundrezept gearbeitet. Mein Ziel war nicht einfach nur eine leckere Zimtschnecke, sondern ein Hefeteig, der besonders weich, saftig und locker wird und diese Konsistenz möglichst lange behält.

Backzeit Teig: 22–28 Min

Temperatur Teig: 175 °C, O/U

Backform: Rechteckig

Durchmesser: 30 x 30 cm

Anspruch: ★★★★★

Zutaten

HEFETEIG

- ☐ Milch-Mehl-Creme
- ☐ 495 g Mehl Type 550
- ☐ 25 g Kaffeeweißer
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ ½ Würfel frische Hefe
- ☐ 150 ml Vollmilch
- ☐ 50 ml Schlagsahne
- ☐ 70 g weiche Butter
- ☐ 1 TL Zucker

FRISCHKÄSE-FROSTING

- ☐ 200 g Frischkäse
- ☐ 100 g Puderzucker
- ☐ 1 bis 3 EL Schlagsahne

MILCH-MEHL-CREME

- ☐ 25 g Weizenmehl Type 550
- ☐ 125 g Vollmilch

BLAUBEERKOMPOTT

- ☐ 300 g Wildheidelbeeren
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 1 Päckchen Vanillezucker

VOR DEM BACKEN

- ☐ 100 ml Schlagsahne

FÜLLUNG

- ☐ 150 g Frischkäse
- ☐ 100 g weiche Butter
- ☐ 70 g brauner Zucker
- ☐ 30 g weißer Zucker
- ☐ 1 TL Zimt

Zubereitung

1. BLAUBEERKOMPOTT VORBEREITEN

Koche zuerst das Blaubeerkompott nach Rezept und lasse es anschließend vollständig abkühlen. Die Füllung sollte beim Verwenden nicht mehr warm sein.

2. MILCH-MEHL-CREME ZUBEREITEN

Verrühre 25 g Mehl mit 125 ml Milch in einem kleinen Topf. Erhitze die Mischung unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze, bis eine dicke, puddingartige Creme entsteht. Fülle sie anschließend in eine kleine Schüssel um und lasse sie einige Minuten abkühlen. Sie darf später noch leicht warm sein, sollte aber nicht mehr heiß sein.

3. HEFE AKTIVIEREN

Erwärme die Vollmilch zusammen mit der Schlagsahne, bis sie lauwarm ist. Nimm einen kleinen Teil der Milch-Sahne-Mischung ab, brösele die frische Hefe hinein und gib den zusätzlichen Teelöffel Zucker dazu. Verrühre alles gründlich und lasse die Mischung etwa 5 bis 10 Minuten stehen, bis die Hefe sichtbar aktiv wird.

4. HEFETEIG ZUBEREITEN

Gib das Mehl, Magermilchpulver oder Kaffeeweißer, Zucker, Salz, die restliche Milch-Sahne-Mischung, die Butter sowie die leicht warme Milch-Mehl-Creme in die Schüssel deiner Küchenmaschine. Gib anschließend die aktivierte Hefe dazu und knete den Teig etwa 10 bis 15 Minuten, bis er glatt, weich und elastisch ist. Decke die Schüssel mit einem Tuch oder Frischhaltefolie ab und lasse den Teig an einem warmen Ort etwa 60 bis 120 Minuten gehen, bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

5. FÜLLUNG VORBEREITEN

Verrühre die weiche Butter mit dem braunen Zucker, dem Zucker und dem Zimt zu einer streichfähigen Masse.

6. CINNAMON ROLLS FORMEN

Rolle den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 60 × 40 cm aus. Bestreiche den Teig zuerst gleichmäßig mit dem Frischkäse. Verteile anschließend etwa die Hälfte des vollständig ausgekühlten Blaubeerkompotts darauf. Verstreiche danach vorsichtig die Butter-Zimt-Zucker-Mischung über dem Kompott. Rolle den Teig von der langen Seite möglichst fest auf. Schneide die Rolle anschließend in 9 gleich große Cinnamon Rolls.

7. ZWEITE GEHZEIT

Setze die Cinnamon Rolls mit etwas Abstand in eine gefettete rechteckige Auflaufform. Decke die Form ab und lasse die Rolls nochmals etwa 30 bis 45 Minuten gehen



Zubereitung

8. BACKEN

Erwärme die Schlagsahne leicht und gieße sie gleichmäßig über die aufgegangenen Cinnamon Rolls. Backe sie im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze für etwa 22 bis 28 Minuten, bis sie goldbraun sind. Nimm sie anschließend aus dem Ofen und lasse sie etwa 10 Minuten abkühlen.

9. FRISCHKÄSE-FROSTING ZUBEREITEN

Verrühre währenddessen den Frischkäse mit dem Puderzucker und der Sahne zu einem glatten Frosting.

10. SERVIEREN

Verteile das Frosting auf den noch leicht warmen Cinnamon Rolls. Garniere sie nach Belieben mit etwas vom restlichen Blaubeerkompott. Am besten schmecken die Cinnamon Rolls frisch. Bewahre sie luftdicht verpackt bei Zimmertemperatur auf, damit sie auch am nächsten Tag noch wunderbar weich und saftig bleiben.

Mit Liebe gebacken,

Amelie