

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: 33–35 Min

Temperatur Teig: 170 °C, O/U

Backform: Rechteckig

Durchmesser: 30 x 30 cm

Anspruch: ★★★★★

Zutaten

HEFETEIG

- ☐ Milch-Mehl-Creme
- ☐ 495 g Mehl Type 550
- ☐ 35 g Sojapulver
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ ½ Würfel frische Hefe
- ☐ 150 ml Sojamilch
- ☐ 50 ml vegane Kochcreme
- ☐ 70 g vegane Butter
- ☐ 1 TL Zucker

FRISCHKÄSE-FROSTING

- ☐ 200 g veganer Frischkäse
- ☐ 60 g vegane Butter
- ☐ 80–100 g Puderzucker
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt

SOJAMILCH-MEHL-CREME

- ☐ 25 g Mehl Type 550
- ☐ 125 ml Sojamilch

BLAUBEERKOMPOTT

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

VOR DEM BACKEN

- ☐ 100 ml vegane Kochcreme

FÜLLUNG

- ☐ 150 g veganer Frischkäse
- ☐ 100 g vegane 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. SOJAMILCH-MEHL-CREME ZUBEREITEN

Verrühre das Mehl mit der Sojamilch in einem kleinen Topf, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Erhitze die Mischung unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze, bis eine dicke, puddingartige Creme entsteht. Fülle die Sojamilch-Mehl-Creme anschließend in eine kleine Schüssel um und lasse sie einige Minuten abkühlen. Sie darf beim Weiterverarbeiten noch leicht warm sein, sollte aber nicht mehr heiß sein.

3. HEFE AKTIVIEREN

Erwärme die Sojamilch zusammen mit der veganen Kochcreme, bis sie lauwarm ist. Nimm einen kleinen Teil der Sojamilch-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, das Sojapulver, Zucker, Salz, die restliche Sojamilch-Kochcreme-Mischung, die vegane Butter sowie die leicht warme Sojamilch-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. Falls er zu klebrig ist, gib ruhig noch etwas Mehl dazu. 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 vegane 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 veganen 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 vegane Kochcreme leicht und gieße sie gleichmäßig über die aufgegangenen Cinnamon Rolls. Backe sie im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze für etwa 33 bis 35 Minuten, bis sie goldbraun sind. Nimm sie anschließend aus dem Ofen und lasse sie etwa 10 Minuten abkühlen.

9. VEGANES FRISCHKÄSE-FROSTING ZUBEREITEN

Verrühre währenddessen den veganen Frischkäse mit der weichen veganen Butter, dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt 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