

Cookies & Cream Cinnamon Rolls



Fluffiger Hefeteig, cremige Frischkäse-Vanille-Creme, saftige Boskop-Äpfel, knusprige Brown-Butter-Streusel und Salted Caramel: Diese Brown Butter Apple Crumble Kissen vereinen alles, was ein richtig gutes Apfelgebäck braucht. Die Brown Butter sorgt für eine wunderbar nussige Note, während die Kombination aus cremig, fruchtig, karamellig und crunchy das Ganze perfekt abrundet.

Backzeit Teig: ca. 40 Min

Temperatur Teig: 175 °C, O/U

Backform: 30 x 30

Anspruch: ★★★★★

Zutaten

HEFETEIG

- ☐ Milch-Mehl-Creme
- ☐ 500 g Mehl 550
- ☐ 40 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

MILCH-MEHL-CREME

- ☐ 25 g Weizenmehl 550
- ☐ 125 g Vollmilch

COOKIE-DOUGH-FÜLLUNG

- ☐ 200 g weiche Butter
- ☐ 130 g Zucker
- ☐ 80 g brauner Zucker
- ☐ 2 Eier
- ☐ 1 EL Vanilleextrakt
- ☐ 370 g Weizenmehl 405
- ☐ 1 EL Backpulver
- ☐ 200 g Vollmilch-Schokoladen-Chips
- ☐ 100 g Zartbitter-Schokoladen-Chips

BUTTER-ZIMT-FÜLLUNG

- ☐ 80 g weiche Butter
- ☐ 15 g Zucker
- ☐ 3 g Zimt

MILCH ZUM TUNKEN



Zubereitung

1. 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 cremige Konsistenz 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.

2. 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.

3. HEFETEIG ZUBEREITEN

Gib das Mehl, Magermilchpulver oder Kaffeeweißer, Zucker, Salz, die restliche Milch-Sahne-Mischung 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. Falls er zu klebrig ist, gib ruhig noch etwas Mehl dazu. Danach die weiche Butter noch mals 10 Minuten unterkneten. 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.

4. COOKIE DOUGH VORBEREITEN

Die weiche Butter mit dem weißen und braunen Zucker cremig verrühren. Die Eier und den Vanilleextrakt dazugeben und gründlich unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unter die Butter-Zucker-Mischung arbeiten. Mit 360 g Mehl beginnen und bei Bedarf bis zu 370 g verwenden, bis ein fester, formbarer Cookie Dough entsteht. Die Vollmilchschokoladen-Chips und Zartbitter-Schokoladen-Chips unterheben. Den Cookie Dough luftdicht abdecken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

5. BUTTER-ZIMT-FÜLLUNG ZUBEREITEN

Die weiche Butter mit dem Zucker und Zimt gründlich verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

6. CINNAMON ROLLS FORMEN

Rolle den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 60 x 40 cm aus. Die Butter-Zimt-Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Den Cookie Dough portionsweise auf dem Hefeteig verteilen und mit den Fingern flach andrücken. Den Teig anschließend vorsichtig aufrollen und in große Cinnamon Rolls schneiden. Die Rolls in eine geeignete Backform setzen und nochmals gehen lassen, bis der Hefeteig sichtbar aufgegangen ist.



Zubereitung

7. CINNAMON ROLLS BACKEN

Den Backofen vorheizen und die Cinnamon Rolls zunächst mindestens 30 Minuten backen. Sobald die Oberfläche ausreichend gebräunt ist, die Rolls locker mit Alufolie abdecken und weitere 20 bis 30 Minuten backen. Dabei regelmäßig kontrollieren, ob der Hefeteig durchgebacken und die Cookie-Schicht ausreichend gebacken ist. Die genaue Backzeit hängt von der Größe der Rolls und dem Backofen ab. Die zuvor verwendeten 40 g Sahne zum Übergießen werden bei dieser Version weggelassen.

8. ABKÜHLEN UND SERVIEREN

Die Cinnamon Rolls nach dem Backen vollständig in der Form abkühlen lassen, bevor sie bewegt oder angeschnitten werden. Dadurch kann sich die Füllung setzen und die geschmolzene Schokolade wieder fest werden. Zum Servieren die Rolls nach Belieben in Milch tunken.

Mit Liebe gebacken,

Amelie