

HISTAMINARME
CINNAMON ROLLS



HISTAMINARME CINNAMON ROLLS

ZUBEREITUNG: 30 min

BACKEN: 12 min

HISTAMINARM



ZUTATEN:

- 60g Butter
- 50g Frischkäse (laktosefrei)
- 80g Zucker
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 Eigelb
- 180g Dinkelmehl Type 630
- 1 Msp. Backpulver
- 2 EL Butter
- 1 TL Zimt
- 75g brauner Zucker

ZUBEREITUNG:

Die weiche Butter mit dem Frischkäse in einer Schüssel schaumig rühren. Anschließend 80 g Zucker, Vanillezucker oder gemahlene Vanille und Eigelb zugeben und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, anschließend über die Masse sieben und mit dem Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie ca. 0,5 cm dick ausrollen. Die obere Schicht der Folie entfernen. Die Butter (2 EL) in einem Topf oder in der Mikrowelle schmelzen. Den braunen Zucker mit dem Zimt und der Butter verrühren und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Teig vorsichtig aufrollen und für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Folie der Teigrolle entfernen und die Rolle in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben großzügig mit Abstand auf das Backblech legen und die Plätzchen auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten hellbraun backen.

