



Zimtrolle mit Frischkäse-Glasur

Zutaten und Rezept

Für den Teig

- 200ml Milch
- 50 g Butter
- 500g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 70g Zucker
- 1 Ei
- 1 Würfel Hefe

Für die Füllung

- 50 g weiche Butter
- 130 g braunen Zucker
- 2 TL Zimt

Für die Glasur

- 100 g Frischkäse
- 30 g Butter
- 100 g gesiebten Puderzucker
- 4 Tropfen Vanillearoma

Aus den Teigzutaten Hefeteig zubereiten und ca. 1 Stunde gehen lassen, dann rechteckig ausrollen, mit der Butter bestreichen und mit Zimt und braunem Zucker bestreuen. Von der langen Seite her aufrollen und die Rolle in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche nach unten in eine Auflaufform setzen und 30 Min. gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 20 Min. backen. Zutaten für die Glasur verrühren und die warmen Zimtrollen damit bestreichen.