



BACKEN

Cinnamon Rolls mit Dinkel und Bratapfel

Zutaten Hefeteig

- 30 g Wasser, handwarm
- 42 g Hefe (1 Würfel)
- 70 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 5 g Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 500 g **SchapfenMühle Dinkelmehl Type 630**
- 200 g Milch
- 70 g Butter, weich

Zutaten Bratapfel-Füllung

- 6 Äpfel
- 70 g Zucker
- 5 g Zimt
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 70 g Butter, weich

Zutaten Guss

- 50 g Frischkäse
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 20 g Puderzucker

Zubereitung

Wasser, Hefe und Zucker in eine Rührschüssel geben und verrühren. Danach Ei, Salz, Vanillezucker, Dinkelmehl und Milch hinzufügen und verrühren. Anschließend Butter dazugeben und alles für ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Bei Bedarf etwas Mehl hinzufügen, sodass ein glatter, nicht klebriger Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen, diese mit etwas Mehl bestreuen und in einer Schüssel, abgedeckt mit einem Tuch, ca. 60 Minuten gehen lassen.

Für die Bratapfel-Füllung die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden (ca. 5 mm). Mit Zucker, Zimt und Zitronensaft verrühren und in einem Topf ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Hefeteig auf einer mehligen Arbeitsfläche quadratisch (ca. 40 x 60 cm) ausrollen. Den Teig mit der weichen Butter bestreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Die Bratapfelfüllung auf dem Teig verteilen.

Von der breiteren Seite den Teig zu einer Schnecke aufrollen und in ca. 16 gleichgroße Stücke schneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder in eine Auflaufform setzen. Blech in den kalten Ofen stellen. Diesen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) aufheizen und für ca. 30 Minuten backen.

Alle Zutaten für den Guss verrühren und die noch warmen Cinnamon Rolls mit diesem bestreichen. Danach auskühlen lassen.

Meine Notizen

Hinweis: Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.

Wir wünschen Ihnen viel
Freude bei der Zubereitung!