

Cinnamonrolls - Grundrezept für den Thermomix®



© Cinnamonrolls - Rezepte mit Herz



20 Min + Wartezeit



leicht



300 Gramm

Wenn der Duft nach frisch gebackenen Hefeschnecken durch das Haus weht, dann ist die ganze Familie glücklich. Mit unserem Grundteig, sechs Füllungen und sechs Toppings stellt ihr euch kinderleicht eure Lieblings-Cinnamonrolls zusammen - zusammengestellt in einem praktischen [E-BOOK zum Download!](#)

Holt euch jetzt euer Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Cinnamon Rolls - 1 Teig 7x himmlischer Genuss"](#)

Freut euch auf:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	300 g	Milch
<input type="checkbox"/>	20 g	Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
<input type="checkbox"/>	70 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	70 g	Butter
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	700 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	5 g	Salz

Zubereitung

1. Milch, Hefe, Zucker und Butter in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 2 erwärmen. Eier, Mehl und Salz zufügen und 5 Min./Teigstufe kneten.
2. Teig in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Teig nach Belieben füllen und zu Schnecken weiterverarbeiten.

Nährwertangaben

ca. 295 kcal - 8 g E - 1 g F - 40 g KH