

# Zimtschnecken aus dem Dutch Oven – Cinnamon Rolls



## Für den Teig:

500 g Mehl  
100 g Butter  
200 ml Milch  
50 g Zucker  
8 g Salz  
1 Würfel frische Hefe  
1 Ei

## Für die Füllung:

100 g Butter  
120 g braunen Zucker

3 TL **Zimt**

100 g gehackte Haselnüsse **Für das Frosting (optional):**

150 g Puderzucker

1 Eiweiß

Wasser

Für den Teig erwärmt man Milch die Milch handwarm und schmelzt darin die Butter. Dann vermengt man alle anderen Zutaten für den Teig und knetet ihn in der Küchenmaschine gut durch, bis ein elastischer Teig entsteht. Diesen gibt man jetzt in eine Schüssel und deckt ihn ab. An einem warmen Ort sollte er jetzt eine Stunde gehen. Nach einer Stunde wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausgerollt. Es sollte eine etwa 50 x 40 cm großes Rechteck entstehen.

Jetzt bereitet man die Füllung der Zimtschnecken vor. Dazu wird die Butter geschmolzen und mit dem braunen Zucker, dem Zimt und den fein gehackten Haselnüssen verrührt. Diese Masse gibt man jetzt auf den ausgerollten Teig und bestreicht ihn gleichmäßig damit. Der Teig wird dann von vorne nach hinten aufgerollt und aus der fertigen Teigrolle werden dann die Zimtschnecken geschnitten.

Aus der Teigrolle werden etwa 15 gleichgroße Stücke, die dann ca. 3 cm hoch sind, geschnitten. Den **Dutch Oven** legt man mit Backpapier aus und gibt die Cinnamon Rolls hinein. **Wichtig:** Die kleinen Zimtschnecken müssen jetzt im geschlossenen Dutch Oven nochmal eine Stunde gehen! Nur dann werden sie richtig schön fluffig.

Für die Zubereitung der Cinnamon Rolls im Dutch Oven braucht man insgesamt 21 durchgeglühte Briketts. Verteilung: 16 Stück oben und 5 Stück unter dem Dutch Oven. In diesem Fall habe ich **Heat Beads** verwendet. Mittlerweile verwende ich zum "dopfen" jedoch ausschliesslich **Kokoko Eggs von McBrikett**. Davon nimmt man ggf. 2-3 Stück weniger auf dem Deckel, da sie größer sind und etwas mehr Hitze abgeben.

Die Backzeit beträgt etwa 45-55 Minuten. Nach 45 Minuten sollte man den Deckel zum ersten Mal anheben, um nachzusehen wie weit die Cinnamon Rolls sind. In der Regel sind sie dann hellbraun und ich lasse sie noch weitere 5-10 Minuten im Dutch Oven. Die fertigen Zimtschnecken sollten goldbraun sein. Man kann die genaue Backzeit nie so genau vorhersagen, da es immer auf die Außentemperatur und die Brikettsorte ankommt. Ihr solltet auf jeden Fall immer darauf achten, dass der Dutch Oven windgeschützt steht.

Man kann die Zimtschnecken jetzt einfach so genießen, oder man bereitet noch eine Glasur, das sogenannte Frosting vor. Für das Frosting verrührt man den Puderzucker mit einem Eiweiß und gibt ggf. noch etwas Wasser hinzu, wenn es zu dickflüssig sein sollte. Die Glasur gibt man dann über die noch warmen Cinnamon Rolls und verstreicht sie mit einem **Silikonpinsel**.