



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 1 Std. Geh- + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 1845 kJ, 441 kcal, 57,7 g Kohlenhydrate, 10,4 g Eiweiß, 19,7 g Fett, 53 mg Cholesterin, 2,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Du suchst das perfekte Gebäck für kühle Herbsttage? Dann probiere unbedingt unsere saftigen Sweet Potato Cinnamon Rolls! Süßkartoffeln in Zimtschnecken? Klingt verrückt, schmeckt aber mega und ist super easy zu machen: Gib einfach etwas Zimt, Vanillepaste und Süßkartoffel-Püree zu deinem Hefeteig, lass ihn gehen und rolle ihn danach rechteckig aus. Darauf kommt eine Füllung aus gehackten Walnüssen, Süßkartoffeln, Butter, Zucker und Zimt. Rolle den Teig von der langen Seite her auf und schneide daraus Scheiben, aus denen Schnecken werden. Nachdem du diese im Backofen goldgelb gebacken hast, fehlt nur noch das remige Frosting mit Walnüssen als Topping. Mmmmmh, wie das duftet! Da wird dir warm ums Herz!

Step 1:

Zuerst die Süßkartoffel schälen, würfeln und für 15 Minuten weichkochen. Anschließend abgießen und gut trocken tupfen. Mit einem Pürierstab oder einer Kartoffelpresse zu einem feinen Püree verarbeiten. Achte darauf, dass nicht zu viel überschüssiges Kochwasser in das Püree gerät und keine Kartoffelstücke zurückbleiben.

Step 2:

Für den Hefeteig erwärmst du die Milch, Buttermilch und Butter in einem kleinen Topf. In einer Schüssel die Hefe zerbröseln und mit einem EL braunem Zucker und etwas von der Milch-Mischung bedecken. Rühre die Hefe, bis sie sich aufgelöst hat. Den Vorteig für 15 Minuten stehen lassen.

Step 3:

Nun gibst du 150 g Süßkartoffelpüree und alle restlichen Zutaten für den Hefeteig und den Vorteig in eine große Schüssel und verknetest sie zu einem glatten, elastischen Teig. Lege den Teig in eine gefettete Schüssel und lasse ihn abgedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen. Der Teig sollte sich verdoppelt haben.

Step 4:

Währenddessen bereitest du die Füllung vor. Dafür hackst du die Walnüsse fein und verrührst die weiche Butter mit dem restlichen Süßkartoffelpüree, dem Zimt und dem braunen Zucker. Die gehackten Walnüsse ebenfalls unterheben.

Step 5:

Gib den fertig gegangenen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und rolle ihn vorsichtig zu einem großen, ca. 1 cm dicken Rechteck aus. Streiche die Füllung gleichmäßig auf den Teig. Nun rollst du ihn von der langen Seite vorsichtig auf. Achte darauf, den Teig möglichst fest aufzurollen, damit die Füllung nicht herausfällt. Mit einem Faden oder einem Messer in 12 Schnecken schneiden und in eine gebutterte Auflaufform setzen. Die Schnecken nochmals 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit heizt du den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

Step 6:

Die Schnecken für 25 bis 30 Minuten backen. Nach der Backzeit direkt mit der weichen Butter einstreichen und anschließend abkühlen lassen.

Step 7:

Für das Frosting den Frischkäse mit der Buttermilch und dem gesiebten Puderzucker verrühren und auf die ausgekühlten Schnecken streichen.

Zutaten

Für die Cinnamon Rolls:

300 g	Süßkartoffel
125 ml	Milch
125 ml	Buttermilch
50 g	weiche Butter
1/2 Würfel	Hefe
50 g	brauner Zucker
600 g	Mehl
1	Ei
1 TL	Zimt
1 TL	Vanillepaste
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

100 g	Walnüsse
25 g	weiche Butter
1 EL	Zimt
3 EL	brauner Zucker

Für das Topping:

25 g	weiche Butter
200 g	Frischkäse
1 EL	Buttermilch
4 EL	Puderzucker

Sonstiges:

Pürierstab oder Kartoffelpresse
Nudelholz
Faden oder Messer
Backpinsel