

Caramel Apple Cinnamon Rolls



Einkaufsliste:

1 Pck. Trockenhefe oder 20g Frischhefe
350g Mehl
150ml lauwarme Milch
60g brauner Zucker
1 kleines Ei
75g weiche Butter (für den Teig) + 1TL zum Einreiben
1TL Kardamom
Prise Salz

Sauce

60g Butter
150g brauner Zucker
1EL Golden Syrup (siehe zweite Seite)
3-4 EL Sahne

Außerdem:

1 Apfel
100g flüssige Butter
1-2TL Zimt
80g Zucker

So wird's gemacht

Für den Teig: Die zerbröselte Hefe in Milch und Zucker auflösen, verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, Butter und die restlichen Zutaten hinzugeben und mit einem Knethaken oder dem Knetaufsatz zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 60-90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Derweil die Sauce vorbereiten. Butter schmelzen, braunen Zucker in die Butter geben und schmelzen lassen. Sobald dieser geschmolzen ist, die Temperatur hochstellen. Den golden syrup hinzufügen und köcheln lassen. Nun die Sahne hinzugeben (Vorsicht! Es dampft), umrühren und noch 1-2 Minuten köcheln lassen. Eine ofenfeste Backform mit Butter ausstreichen und die Sauce vollständig auf dem Boden verteilen. Den Apfel in kleine Stücke schneiden und auf der Sauce verteilen.

Teig noch einmal durchkneten, in zwei Teile teilen und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Weiche Butter mit dem Zimt und dem Zucker vermengen, jeweils die Hälfte auf dem ausgerollten Teig verteilen. Nun den Teig der Länge nach einrollen. Mit einem sehr scharfen Messer oder mit Hilfe von Garn, das unter die Teigrolle gezogen wird, in 2-3cm dicke Rollen schneiden. Nun die Zimtrolle rundum etwas mit flüssiger Butter einpinseln und die Zimtschnecken mit Abstand nebeneinander in die Form(en) legen, nochmals 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Die Zimtschnecken sollten sich nun „berühren“.

Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Zimtschnecken mit Alufolie bedeckt 25 Minuten backen, dann die Alufolie entfernen und nochmals etwa 15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann auf einen Kuchenteller stürzen. Etwas abkühlen und servieren.



Einkaufsliste:

400g brauner Zucker
1 Scheibe Zitrone
700ml Wasser

So wird's gemacht:

Zunächst werden ca. 100g Zucker mit etwas Wasser bedeckt und langsam erhitzt, sodass der Zucker schmelzen kann und leicht karamellisiert. In der Zwischenzeit wird das Wasser für den Sirup im Wasserkocher aufgeköcht. Nun wird das kochend heiße Wasser schrittweise unter Rühren hinzugegeben. **VORSICHT:** die Masse beginnt zu zischen und schlägt große Blasen, ich empfehle daher einen großen Topf und einen langen Kochlöffel. Im dritten Schritt kommt der restliche Zucker hinzu und wir warten bis auch dieser geschmolzen ist. Zum Schluss kommt nur noch die Zitronen (ggf. auch Limetten)-Scheibe in die Masse und jetzt könnt Ihr diese für ca. 1 Stunde vor sich hin köcheln lassen. Dabei sorgt die Zitrone dafür, dass der Zucker nicht weiter karamellisiert und schon ist sie fertig zum Abfüllen