

# Pumpkin Spice Cinnamon Rolls



## So wird's gemacht:

**Kürbis-Püree:** Einen Hokkaido-Kürbis vierteln, entkernen und im Ofen bei 200°C backen bis er weich ist, ca. 20-30 Minuten. Kürbis pürieren, in Gläser füllen und kalt stellen bzw. einfrieren.

**Für das Gewürz** alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. In ein verschließbares Glas füllen und dunkel lagern.

### Für den Hefeteig:

Lauwarme Milch, Hefe, Zucker und 50 g Mehl verrühren und 10 Minuten abgedeckt stehen lassen. Restliches Mehl hinzugeben und in das Mehl die restlichen Zutaten geben, alles gut verkneten und den Teig mit 1 TL weicher Butter einreiben. Abdecken und 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

Kürbisgewürz, Zimt und brauner Zucker vermengen. Hefeteig zu einem Rechteck 5 mm dick ausrollen. Mit der Butter einstreichen und auf dem gesamten Teig die Zucker-Gewürz-Mischung verteilen. Teig der Länge nach einrollen und in 3 cm dicke Rollen schneiden.

Ofenform mit einem Esslöffel Butter einreiben und mit zwei Esslöffel braunem Zucker bestreuen. Auf den Zucker mit der Schnittseite nach oben die Schnecken legen. Teig nochmals abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und die Schnecken mit der Masse leicht bepinseln. Im Ofen 30 Minuten backen, Schnecken abdecken und nochmals 15 Minuten bei 150 °C backen. Auskühlen lassen.

Frischkäse, Puderzucker und Milch verquirlen und nach Belieben auf die Schnecken geben. Wer möchte, kann sie zusätzlich leicht mit dem Pumpkin Spice oder Zimt bestreuen.

### Für das Gewürz:

3 EL gemahlener Zimt  
1 EL gemahlener Ingwer  
1 TL gemahlene Muskatblüte  
1 TL gemahlene Muskatnuss  
½ TL gemahlene Vanille  
1 Msp. gemahlene Nelken  
½ TL gemahlene Piment

### Für den Kürbis-Hefeteig:

180 ml lauwarme Milch  
80 g Zucker  
1 Pck. Trockenhefe oder 25 g Frischhefe  
½ Hokkaido (ca. 300 g Kürbispüree)  
500-550 g Mehl  
60 g Butter  
1 TL Salz  
1 Eigelb  
1 EL Milch

### Füllung:

60 g Butter + 1 EL  
80 g brauner Zucker + 2 EL  
2 EL Kürbisgewürz  
1 EL Zimt

### Außerdem:

100 g Frischkäse  
40 g Puderzucker  
2 EL Milch