

# Cinnamon Buns

MIT ZITRONE



**CITTI**

*Markt der  
Lebensfreude*

# Cinnamon Buns mit Zitrone

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten

## ZUTATEN:

- 250 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 70 g Zucker
- 500 g Weizenmehl, Type 550
- 1 TL Salz
- 180 g Butter
- 1 Ei
- 2,5 TL Zimt
- 150 g Rohrzucker
- 1 Eigelb
- ½ Zitrone
- 150 g Puderzucker

## ZUBEREITUNG:

Milch in einem Topf erwärmen. Hefe hinein bröseln, Zucker zugeben und alles unter Rühren auflösen. In eine Schüssel umfüllen und für 10 Minuten stehen lassen.

Inzwischen Mehl und Salz in einer separaten Schüssel vermischen.

80 g Butter im Topf bei geringer Hitze schmelzen und zusammen mit dem verquirlten Ei zur Hefemilch geben. Mehl portionsweise zugeben und 8–10 Minuten verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Restliche Butter im Topf bei geringer Hitze schmelzen. Zimt und Zucker verrühren.

Teig nochmals kräftig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 45 x 60 cm) ausrollen. Den Teig gleichmäßig mit flüssiger Butter bestreichen, mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen und über die lange Seite aufrollen. In ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Eine eckige Springform mit Backpapier auskleiden und die Zimtschnecken mit etwas Abstand zueinander hineingeben. Abgedeckt nochmals 1 Stunde gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Cinnamon Buns mit einer Mischung aus verquirltem Eigelb und 1 EL Milch einpinseln und für 25 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Zitronenguss den Saft der Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Puderzucker und 2–3 EL Wasser verrühren. Zickzackförmig über den Cinnamon Buns verteilen und fest werden lassen.