

Danish Cinnamon Rolls

mit einem zartschmelzenden Frosting



Beleaf PlantBetter
Not Butter. Better.



Danish Cinnamon Rolls

Grundrezept Vorteig:

600 g Weizenmehl Type 550
600 g Wasser
10 g Hefe

Einen Vorteig herstellen und in einer Schüssel mit Deckel, im Kühlschrank 12 bis 16 Stunden ruhen lassen.

Hefeteig (3 Bleche 40 x 60 cm):

3.400 g Weizenmehl
1.210 g Vorteig
450 g **Beleaf PlantBetter Stange**
550 g Zucker
200 g Milchpulver
140 g Hefe
60 g Salz
10g Kardamon, gemahlen
1.200 g Wasser, kalt

Aus den Zutaten einen Grundteig herstellen und über Nacht mit Folie abgedeckt in der Kühlung lagern.

Zimtmischung:

1.000 g brauner Zucker
50 g Zimt

Frosting:

600 g Frischkäse, natur
120 g **Beleaf PlantBetter Stange**
800 g Puderzucker
Zitronensaft

Für das Frosting den Frischkäse mit der **Beleaf PlantBetter** in der Anschlagmaschine verrühren, den Puderzucker und den Zitronensaft nach und nach zugeben und glatrühren.

Die gebackenen Zimtschnecken aprikotieren und mit dem Frosting bestreichen.

Herstellung:

1. Den Grundteig auf eine Breite von ca. 45 cm und 3 mm Stärke ausrollen.
2. Mit aufgelöster **Beleaf PlantBetter** bestreichen und die Zimtmischung aufstreuen.
3. Anschließend der Länge nach aufrollen, in 2,5 cm Breite Stücke schneiden und 30 Schnecken auf ein gefettetes Backblech legen.
4. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit wenig Schwaden backen.

Backzeit: ca. 15 bis 18 Minuten

Backtemperatur:
220°C

Mehr Infos
zu Beleaf

Folge uns auf
facebook & instagram



Druckprodukt mit finanziellem
Klimabeitrag
ClimatePartner.com/13274-2502-1001



Du hast Fragen zu Beleaf PlantBetter? Wir beraten Dich gern!

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH
Münsterstraße 9 – 11 · 49176 Hilter am Teutoburger Wald

E-Mail: info@westfalia-backhandwerk.de · www.westfalia-backhandwerk.de

WESTFALIA **Beleaf**

BUNGE