

# SWEET POTATO CINNAMON ROLLS (ZIMTSCHNECKEN)

*Posted on 28. September 2018*



Heute habe ich mal wieder etwas für die Zuckerschnuten unter euch: Sweet potato cinnamon rolls. Das sind sehr saftige und fluffige Zimtschnecken aus Süßkartoffel-Hefeteig...zum niederknien lecker sag ich euch! Besonders jetzt, bei kühlerem herbstlichen Wetter macht backen doch wieder richtig Spaß und alles was mit wärmenden Zimt gemacht wird, schmeckt gleich nochmal so gut. Da kommen diese köstlichen Sweet potato cinnamon rolls als Soulfood gerade recht!



### Ich liebe es...

...wenn der herrliche Duft von Hefengebäck und Kuchen durch das Haus strömt. Das schönste ist dann nach dem Backen für mich, in den noch lauwarmen, fluffigen Teig zum beißen. Das warten während der Backzeit kann manchmal gefühlt schon echt lange dauern. Noch schlimmer ist es, wenn das gebackene dann eigentlich noch auf einer Fotostrecke festgehalten werden will. Das ist der Nachteil am Foodblogger-Dasein. Ich muss mir selbst so oft auf die Finger klopfen und *nein*, erst die Fotos! Das ging mir bei meinen [Blueberry-Cheesecake-Rolls](#) und den [Erdbeer-Pudding-Schnecken](#) auch schon so...aber was soll's da müssen alle Foodblogger durch. Dafür ist die Freude dann umso größer, wenn dann *eeendlich* genascht werden darf.



## Zimtliebe...

Wenn ihr auch süßes Hefengebäck und Zimt liebt, dann *MÜSST* ihr unbedingt diese köstlichen Sweet potato cinnamon rolls nachbacken! Und wenn ihr Zimtschnecken liebt, dann sowieso!! Ich backe übrigens auch super gerne meine leckeren [Zimtknoten](#), aber dieser Süßkartoffel-Hefeteig ist wirklich ein Traum! Dieses Gebäck gehört jetzt wirklich zu meinen absoluten Favoriten. Die Idee dazu kam mir eigentlich recht spontan. Ich hatte eine große Süßkartoffel übrig, die eigentlich für etwas anderes geplant war. Aber erstens kommt es anders und zweitens als man denkt...Also habe ich sie einfach gekocht, püriert und abkühlen lassen.

Bis zum Schluss war ich mir noch gar nicht so sicher, was ich nun genau damit machen will. Aber so

viel stand fest: Sie musste in einen Teig! Alternativ könnt ihr hier übrigens auch prima Kürbis verwenden, z.B. Hokkaido oder Butternut. Das funktioniert genauso toll. Da fällt mir auch mein [Hefezopf mit Kürbis](#) wieder ein - vom letzten Jahr. Dieses Jahr dann mal eine süße Variante mit Süßkartoffel und Zimt. Da der beginnende Herbst -inklusive kühlem, ungemütlichen Wetter- bei mir plötzlich Gelüste auf etwas "zimtiges" verursachte, seht ihr ja nun, was draus geworden ist. Mit dem Teig und dem Geschmack bin ich jedenfalls mehr als zufrieden...absolute Nachbackempfehlung!



## ZUTATEN FÜR die Sweet potato cinnamon rolls :

(Für 12-16 Stück)

### Süßkartoffelpüree:

- 300g Süßkartoffel, geschält (ca. 1 große)
- 30g Wasser

### HAUPTTEIG:

- 500g Weizenmehl Type 550
- 80-100g Buttermilch, kalt (je nach Mehl & Größe vom Ei auch 1 Schluck mehr oder weniger)
- 80g [Lievito Madre](#), aufgefrischt **oder** alternativ 5g frische Hefe

- 5g frische Hefe
- 80g Zucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 6g Salz
- 70g Butter (kalt), in kleinen Stücken
- 1 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#)
- Schalenabrieb von 1 (Bio-) Orange oder 1 Tl [Orangenaroma, selbstgemacht](#) oder etwas [Orangenöl](#)

Tipp: Wer mag, kann das Rezept auch mit **Dinkelmehl** (Type 630) backen. Dann zusätzlich etwa 3 g gemahlene Flohsamenschalen\_hinzufügen und den Teig nur bei langsamer Stufe schonend kneten.

### Füllung:

- 80g sehr weiche Butter
- 1 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#)
- 60g (braunen) Zucker oder Vollrohrzucker
- 2 Tl Zimt
- 1 Prise Salz

### Zuckerguss:

- 150 g Puderzucker
- ca. 3 El Orangensaft *oder* ca. 40g geschmolzene Butter (auch sehr lecker)
- 1/2 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#)
- Alternativ könnt ihr auch ein Frosting wie bei meinen [Blueberry-Cheesecake-Rolls](#) zubereiten.



## Sweet potato cinnamon rolls zubereiten:

1. Die Süßkartoffel in kleine Stücken schneiden und mit dem Wasser in einem Topf zum kochen bringen. Für etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Süßkartoffel ganz weich ist. Dabei ab und zu umrühren.
2. Danach mit einem Pürierstab oder einem Mixer fein pürieren.
3. Anschließend abgedeckt abkühlen lassen.
4. (Das Süßkartoffelpüree kann auch schon am Vortag hergestellt werden.)

### Teig:

1. Das abgekühlte Süßkartoffelpüree mit der Hefe und gegebenenfalls Lievito Madre sowie dem Zucker gründlich verrühren.
2. Alle weiteren Zutaten für den Teig bis auf (Butter und Salz) hinzufügen. 3-4 Minuten auf niedrigster Stufe (ich: Stufe min.) vermischen und danach für mindestens 12-15 Minuten zu einem glatten Teig bei mittlerer Geschwindigkeit (ich: Stufe 1,5) auskneten. Zum Ende der Knetzeit Butter und Salz portionsweise hinzufügen. (Teigtemperatur ca. 24-25°C)
3. Den Teig zu einer Kugel rund wirken und in eine leicht geölte Schüssel geben.
4. Abgedeckt für 3-4 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen (oder ca. 1,5 St. an einem warmen Ort mit ca. 28-30°C, allerdings ist der Teig dann relativ weich). Der Teig sollte sich

dabei mindestens verdoppeln bis verdreifachen. **Alternativ** für 1 Stunde bei Zimmertemperatur und dann 10-12 Stunden (über Nacht) im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Morgen für mind. 1 Stunde akklimatisieren lassen.

## FÜLLUNG & BACKEN:

1. Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und schonend zu einem Rechteck von etwa 40x50 cm ausrollen.
2. Die weiche Butter mit dem Vanilleextrakt vermischen und gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen. Dabei den oberen Rand etwas frei lassen. Zimt, Zucker und Salz vermischen und gleichmäßig darüber verteilen.
3. Den Teig nun von der langen Seite her aufrollen.
4. In 12-16 gleichgroße Stücke schneiden und in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte eckige Springform (ca. 35x24cm)/ Auflaufform/ eckigen Backrahmen verteilen.
5. Nochmal für etwa 90-120 Minuten gehen lassen.
6. In dieser Zeit den Ofen auf 180°C Grad Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
7. Im zweiten Einschub von unten für etwa 20-30 Minuten backen.
8. Die fertigen Sweet potato cinnamon rolls nach dem Backen leicht abkühlen lassen. Danach mit dem Zuckerguss dekorieren.

## FROSTING/ ZUCKERGUSS:

- Orangensaft *oder* geschmolzene Butter, Vanilleextrakt und Puderzucker gründlich verrühren, gleichmäßig über den noch leicht lauwarmen Cinnamon rolls verteilen.

## ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:

1. Die Süßkartoffel in Stücken mit dem Wasser in den Mixtopf geben, 15 Min./ 100°C/ Stufe 1.
2. Danach für 15 Sek./ Stufe 6-8 pürieren. (Das Süßkartoffelpüree kann auch schon am Vortag hergestellt werden.)

## Teig:

1. Das abgekühlte Süßkartoffelpüree, die Hefe und gegebenenfalls Lievito Madre sowie den Zucker in den Mixtopf geben, 2 Min/ Stufe 2 mischen.
3. Alle weiteren Zutaten für den Teig (bis auf Butter und Salz) hinzufügen, 5 Min./ Teigknetstufe.
4. Anschließend Butter und Salz hinzufügen, 1 Min./ Teigknetstufe.
5. Den Teig zu einer Kugel rund wirken und in eine leicht geölte Schüssel geben.
6. Abgedeckt für 3-4 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen (oder ca. 1,5 St. an einem

warmen Ort mit ca. 28-30°C, allerdings ist der Teig dann relativ weich). Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppeln bis verdreifachen. **Alternativ** für 1 Stunde bei Zimmertemperatur und dann 10-12 Stunden (über Nacht) im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Morgen für mind. 1 Stunde akklimatisieren lassen.

## **FÜLLUNG & BACKEN:**

1. Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und schonend zu einem Rechteck von etwa 40×50 cm ausrollen.
2. Die weiche Butter mit dem Vanilleextrakt vermischen und gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen. Dabei den oberen Rand etwas frei lassen. Zimt, Zucker und Salz vermischen und gleichmäßig darüber verteilen.
3. Den Teig nun von der langen Seite her aufrollen.
4. In 12-16 gleichgroße Stücke schneiden und in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte [eckige Springform](#) (ca. 35×24cm)/ Auflaufform/ [eckigen Backrahmen](#) verteilen.
5. Nochmal für etwa 90 Minuten gehen lassen.
6. In dieser Zeit den Ofen auf 180°C Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
7. Im zweiten Einschub von unten für etwa 20-30 Minuten backen.
8. Die fertigen Sweet potato cinnamon rolls nach dem Backen leicht abkühlen lassen. Danach mit dem Zuckerguss dekorieren.

## **ZUCKERGUSS:**

- Orangensaft oder geschmolzene Butter (für ca. 2-3 Min./ 50°C/ Stufe 2 schmelzen), Vanilleextrakt und Puderzucker für 10 Sek./ Stufe 6 gründlich verrühren und gleichmäßig über den noch leicht lauwarmen Cinnamon rolls verteilen.







