

Original Fränkische Zimtrollen

Zutaten für ca. 40 Stück:

- 1,5 kg Mehl
- 1 kg Butter
- 100 g Zucker
- 6 Eier
- 1 Becher Sauerrahm (ca. 200 g)
- 2 cl Rum
- 2 cl Schnaps (z. B. Zwetschgenwasser oder Obstbrand)
- Fett zum Ausbacken (z. B. Pflanzenöl oder Butterschmalz)
- Zucker und Zimt (zum Bestreuen)

Zusätzlich:

- Rolleneisen
- Kochschnur



Zubereitung:

- Teig vorbereiten:**
 - Mehl auf ein Backbrett häufen und in die Mitte eine Mulde formen.
 - Zucker, Eier, Sauerrahm, Rum und Schnaps in die Mulde geben.
 - Die Butter in Stückchen am Rand verteilen.
 - Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
 - Den Teig in Butterbrotpapier einwickeln und über Nacht ruhen lassen.
- Teig ausrollen:**
 - Das Backbrett leicht mehlen und den Teig etwa 2 mm dick ausrollen.
 - In Rechtecke (ca. 12 x 13 cm) schneiden.
- Formen der Zimtrollen:**
 - Jedes Rechteck um das Rolleneisen legen.
 - Mit einer Kochschnur locker umwickeln (nicht zu fest, damit der Teig nicht durchtrennt wird).
- Frittieren:**
 - Das Rolleneisen mit dem Teig in 180 °C heißes Fett halten.
 - Frittieren, bis die Zimtrollen goldbraun sind.
- Finale:**
 - Die Kochschnur vorsichtig lösen und die Rollen noch warm mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp:

Die Zimtrollen schmecken frisch am besten, können aber in einer luftdichten Dose 1–2 Tage aufbewahrt werden.

Guten Appetit und viel Freude beim Nachmachen dieser fränkischen Spezialität!