



Vegane Zimtschnecken

ZUTATEN CA. 20 STÜCK

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 75 g Margarine
- 1 Pck. Trockenhefe
- ½ TL Kardamom
- 1 Prise Salz
- 250 ml Pflanzendrink
- 80 ml Agavendicksaft
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Füllung:

- 50 g Zucker | z.B. Rohrohrzucker
- 35 g Margarine
- 2 TL Zimt

Außerdem:

- ca. 100 ml Hafer Cuisine zum Bestreichen
- ca. 3 EL Zucker zum Bestreuen | z.B. Rohrohrzucker

ZUBEREITUNG

1. Teig herstellen: Pflanzendrink in einen Topf füllen und bei mittlerer Hitze lauwarm erhitzen. Hefe, Zucker und Margarine dazugeben und solange verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Mehl, Salz und Kardamom in eine Rührschüssel geben und miteinander verrühren. Das Hefe-Gemisch dazu geben und mit einem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und für etwa 45 bis 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2. Füllung zubereiten: Dafür Margarine in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Zucker sowie Zimt hinzufügen und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

3. Zimtschnecken herstellen: Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Tipp: Der Teig sollte nicht zu dick ausgerollt werden, da die Zimtschnecken während des Backens nochmals aufgehen. Die Füllung auf den Teig streichen. Den Teig von der längsten Seite her aufrollen, in gleichgroße Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und für etwa 10 bis 15 Minuten gehen lassen.

4. Zimtschnecken backen: Die Zimtschnecken mit Hafer Cuisine bestreichen und Zucker bestreuen. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 250°C Ober- und Unterhitze oder 220°C Umluft für etwa 8 bis 12 Minuten backen. Die Zimtschnecken sind fertig, sobald sie goldbraun sind.