

Vegane Zimtschnecken

VORBEREITEN

60
Min.

RUHEN

90
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Schnecken

Für den Hefeteig

42 g frische Hefe
375 ml lauwarmer Soja- oder Haferdrink
50 g Rohrzucker
500 g Weizenmehl
1 Prise(n) Salz
1/4 Teelöffel gemahlener Zimt
1/4 Teelöffel gemahlener Kardamom
60 g Margarine (vegan)

Für die Füllung

110 g Margarine (vegan)
120 g Rohrzucker
2 Esslöffel gemahlener Zimt
1/2 Teelöffel gemahlener Kardamom

Für die Glasur

150 g Puderzucker
3-4 Esslöffel Soja- oder Haferdrink

Besonderes Zubehör

Auflaufform

süß, wie die originalen Gebäck-Kringel. Dank veganer Margarine im Teig und Pflanzendrink in der süßen Zuckerguss-Glasur kommen die ganz ohne tierische Zutaten aus und du kannst dich auf pflanzlicher Basis in deiner Backstube austoben. Also dann... nichts wie ran an den Hefeteig und vegane Zimtschnecken daraus formen!

- 1 -

Für den Teig 2 TL des Zuckers in lauwarmem Soja- oder Haferdrink auflösen. Hefe hineinbröseln, verrühren, sodass die Hefe sich leicht auflöst, beiseitestellen und ca. 10 Minuten reagieren lassen.

- 2 -

Trockene Zutaten mit restlichem Zucker vermischen. Hefemischung und Margarine dazugeben und alles mindestens 10 Minuten mit einer Küchenmaschine, den Knethaken eines Handrührgeräts oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig sich etwa verdoppelt hat.

- 3 -

Für die Füllung Margarine in einem kleinen Topf schmelzen, 1 EL davon abnehmen und beiseitestellen. Rohrzucker, Zimt und Kardamom mit in den Topf geben und unterrühren, bis sich alles zu einer homogenen Sauce verbunden hat.

- 4 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem länglichen ca. 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Gleichmäßig mit der noch warmen Zimt-Sauce bestreichen und der Länge nach aufrollen. Teigrolle in ca. 5 cm breite Stücke schneiden.

Zimtschnecken sind gut. **Vegane Zimtschnecken** sind besser! Oder mindestens genau so fluffig, aromatisch und

Vegane Zimtschnecken

- 5 -

Auflaufform einfetten. Teigschnecken aufrecht mit etwas Abstand zueinander in die Form setzen. Mit einem Tuch abdecken und nochmals mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

- 6 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zimtschnecken rundherum mit restlicher flüssiger Margarine bepinseln und 25-30 Minuten im heißen Ofen backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

- 7 -

Für die Glasur Puderzucker und Soja- oder Haferdrink zu einer glatten Masse verrühren. Flüssigkeit dabei löffelweise nach und nach zugeben. Nur so viel verwenden, dass eine sehr dickflüssige Glasur entsteht. Zimtschnecken mit Glasur verzieren.