

Vegane Zimtschnecken

Zutaten für den Teig:

250g	Mehl
40g	brauner Zucker (oder normalen Zucker)
eine Priese	Salz
1TL	Zimt
80ml	pflanzliche Milch
eine Tüte	Trockenhefe
40g	pflanzliche Margarine (muss geschmolzen werden, macht das am besten in der Mikrowelle für ca. 20 Sekunden)

Zutaten für die Füllung (bei Bedarf gern mehr verwenden):

2 EL	pflanzliche Margarine (muss geschmolzen werden, macht das am besten in der Mikrowelle für ca. 20 Sekunden)
1 bis 2 EL	Zimt
2 bis 3 EL	Zucker

Zubereitung:

Gebt Mehl, Zucker, Salz und Zimt in eine Schüssel und vermischt es. Danach macht ein kleines Loch in die Mitte. Gebt die pflanzliche Milch darein (am besten lauwarm), die geschmolzene Margarine und die Hefe.

Wartet jetzt ein paar Minuten, danach könnt Ihr anfangen den Teig zu kneten. Wenn Ihr fertig seit, formt den Teig zu einem Ball, legt ihn in die Schüssel, stellt ihn abgedeckt an einen warmen Ort und lasst ihn für ca. 30 Minuten gehen.

Jetzt könnt Ihr den Teig zu einer rechteckigen Form ausrollen und ihn mit ca. 2EL geschmolzener Margarine bestreichen. Am besten verwendet Ihr dafür einen Backpinsel.

Sobald die Margarine auf dem Teig ordentlich verteilt ist, gebt Zucker und Zimt in eine kleine Schale, vermischt es und verteilt alles auf den Teig.

Nun rollt Ihr den Teig, am besten zu zweit, auf und schneidet ihn 10 bis 14 Gleich große Teile. Damit die Zimtschnecken nicht platt gedrückt werden verwende ich einen dünne Faden. Diesen lege ich unter die Rolle, lege ihn einmal drumherum und ziehe fest an beiden Enden. Dadurch bleiben die Zimtschnecken rund.

Verteilt die Zimtschnecken auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech oder in ein eingefettetes Muffinblech und backt sie bei 180°C Ober-Unterhitze für ca. 15 Minuten.

Guten Appetit!