



Bayernglück

ZIMTSCHNECKEN

Zutaten

FÜR DEN HEFETEIG:

- 250 ml Haferdrink "Das Original"
- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 1 Pck Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 50 g vegane Butter/Margarine
- 50 g Zucker

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 50 g vegane Butter/Margarine
- 2 TL Zimt
- 2 EL Zucker

Zubereitung

1. Für den Hefeteig zunächst den Haferdrink in der Mikrowelle oder auf dem Herd erwärmen, bis er lauwarm ist.
2. Anschließend Weizenmehl, Trockenhefe, Salz, Margarine und Zucker in eine große Schüssel geben, eine Mulde bilden und den Haferdrink zugeben.
3. Die Zutaten kräftig durchkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist, der nicht mehr klebt. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. Für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen. Zimt und Zucker in einem kleinen Schälchen vermischen.
5. Den Teig kurz mit der Hand durchkneten und zu einem großen Rechteck von ca. 1 cm Stärke ausrollen.
6. Den Teig mit Butter bestreichen und die Zimt-Zucker-Mischung gleichmäßig darüber geben.
7. Den Teig von einer langen Seite aufrollen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine Auflaufform geben und abgedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
8. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
9. Die Zimtschnecken für etwa 20-25 Minuten goldbraun backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.



Schwierigkeitsgrad: leicht



Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten + 75 Min. Geß- & 25 Min. Backzeit



Zutaten für: ca. 8 Stück



Kaloriendichte: hoch



Ernährungsform: vegan

