



Zimtschnecken



Zutaten:

für den Teig:

250 g Weizenmehl glatt
20 g Kristallzucker
1 Stück Germ
120 ml Haferdrink
40 ml Sonnenblumenöl

für die Füllung:

100 g Margarine vegan
70 g Kristallzucker

Gewürze: Zimt

Germteig herstellen:

1. Germ (1 Stück) in Haferdrink (120 ml) auflösen.
Mit den restlichen Zutaten für den Teig vermengen. Alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten.
2. Abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Füllung zubereiten:

1. Weiche Margarine vegan (100 g) mit dem Handrührgerät aufschlagen.
2. Kristallzucker (70 g) und Zimt zugeben.

Germteig ausformen:

1. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen.
2. Die Zimt-Butter-Füllung darauf verteilen, sodass ca. 1 cm Rand bleibt.
3. Von der langen Seite aufrollen und ca. 12 Stücke abteilen.
4. In eine befettete Form oder auf ein Backblech mit Backpapier legen.
5. Die Zimtschnecken bei 160 °C Heißluft für 25 Minuten backen.

