

Vegane Zimtschnecken

<https://www.edeka.de/rezepte/rezept/vegane-zimtschnecken.jsp>

<https://www.ihr-wellness-magazin.de/essen/low-carb-rezepte/low-carb-fruehstueck-suess/fruehstueck-suess-47.html>

Zutaten

Für das Topping:

- 150 g Puderzucker
- 6 EL Hagelzucker

Für die Füllung:

- 150 g Margarine
- 90 g Rohrzucker
- 1 1/2 TL Zimt

Zutaten für den Teig:

- 120 g Kokosöl
- 1 1/2 Prise Zucker
- 340 ml Haferdrink
- 50 g Hefe, frisch
- 1 1/2 TL Kardamom, gemahlen
- 3/4 TL Zimt
- 680 g Weizenmehl
- 1 1/2 Prise Salz

Zubereitung

1. Kokosöl in einem Topf schmelzen. Zucker und Haferdrink zugeben, die Hefe zugeben und Topf vom Herd nehmen. Ca. 10 Minuten gehen lassen.
2. Kardamom, Zimt, Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Die Hefe-Milch dazugeben, alles gründlich verrühren und an einem warmen Ort abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.
3. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
4. Für die Füllung Margarine, Rohrzucker und Zimt zu einer glatten Paste mischen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Fläche nochmal durchkneten, dann viereckig ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Anschließend der Länge nach aufrollen und in ca. 12 Schnecken schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 10 Minuten gehen lassen.
6. Die Schnecken danach bei 180°C Ober-/ und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.
7. Für das Topping 100 ml Wasser mit Zucker in einer Schüssel mischen. Wenn die Schnecken fertig gebacken sind mit dem Zuckerwasser bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen.

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:vegane_zimtschnecken

Last update: **2020/11/17 07:25**

