SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Vegane Zimtschnecken

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Für den Teig

260 ml Sojadrink

50 g Rohrzucker

500 g Weizenmehl

1 Pack Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

0.5 St. Würfel Hefe, frisch

Etwas Soja Cuisine und Rohrzucker zum bestreichen

Für die Füllung

100 g Margarine

70 g Zucker

4 TL Zimt

2 EL Dattelsirup

Für die Glasur

100 g Veganer Frischkäseersatz Natur

2 EL Margarine

100 g Puderzucker

Als Toppings

3 EL Haselnüsse, gehackt

3 EL Pistazien, gehackt

3 EL Gefriergetrocknete Früchte, z. B. Himbeeren

0.5 St. Zitrone, Abrieb

Für den Teig

1. Für den Teig den Sojadrink handwarm erwärmen. Die Margarine schmelzen und unter den Sojadrink rühren. Den Zucker hinzufügen, die Hefe hineinbröseln und etwas miteinander verrühren. 10 Minuten stehen lassen.

2. Anschließend die restlichen Zutaten hinzulegen und alles gut miteinander verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung

1. In der Zwischenzeit die Margarine für die Füllung in einem Topf oder in der Mikrowelle schmelzen und den Zucker unterrühren, bis er sich aufgelöst hat.

2. Anschließend den Zimt und den Dattelsirup hinzufügen, verrühren und beiseitestellen.

Für die Zimtschnecken

1. Den Teig nun auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Füllung bestreichen, dabei einen ca. 1-Zentimeter-dünnen Rand freilassen. Von der langen Seite aufrollen.

2. Die Rolle nun mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Scheiben einzeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in eine Backform legen. Zugedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Zimtschnecken mit etwas Soja Cuisine bestreichen, mit Zucker bestreuen und für ungefähr 25 Minuten gleichmäßig backen. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Glasur zusammenrühren. Die Zimtschnecken leicht auskühlen lassen, mit der Glasur bestreichen und mit den Toppings deiner Wahl bestreuen.