

Zimtschnecken (vegan) von Quirli

Mengen für 30 Personen

Tags: günstig, Einfach, Laktosefrei, Vegan, benötigt Backofen

Ausrüstung: Küchenwaage, Messer, Schüssel, Grantinform

1.44 Liter Hafermilch	in Topf erwärmen
345 g Margarine	in Topf erwärmen
150 g Rohrzucker	in Topf erwärmen bis alles flüssig ist
3.0 Stück Trockenhefe	über die lauwarme Flüssigkeit im Topf geben, etwas ruhen lassen
2.07 kg Mehl	
3.0 TL Salz	mit Mehl vermengen. Alles vermischen. Teig 1h gehen lassen. Dann zu einem Rechteck auswallen.
900 g Margarine	Schauen, dass sie weich ist (an einen warmen Ort stellen). Dann über das ganze Teigrechteck verteilen.
9.0 TL Zimt	Über die Margarine streuen
300 g Rohrzucker	Über der Margarine verteilen. Dann das Teigrechteck zu einer Rolle machen, in Stücke schneiden. Die Stücke in einer Ofenform verteilen und dann noch 30min gehen lassen. Für 30min bei 180 Grad in den Ofen
480 g Puderzucker	
1.5 dl Hafermilch	Mit dem Puderzucker vermengen. Über die noch warmen Zimtschnecken verteilen