

Zimtschnecken (vegan) von lilifée

Mengen für 10 Personen

1) Hefeteig: Mehl, Salz, Zucker, Zimt und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2) Formen: Butter, Zucker, Zimt, Kardamompulver und Nüsse verrühren. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 40 x 50 cm auswallen. Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, bei Raumtemperatur nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

3) Backen: Ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

4) Glasur: Puderzucker und Zitronensaft verrühren, Zimtschnecken damit bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

Gewürze:

- Zimt 1.25 EL pro 10 Stk.
- Kardamompulver 0.3 TL pro 10 Stk.

Vegan:

- Hafermilch anstatt Milch
- Margarine anstatt Butter

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/18734/zimtschnecken?menge=10>

Gewürze: Kardamon, Zimt

| | |
|-----------------------|--------------------|
| 312 g Weismehl | |
| * 5 g Salz | |
| 15 g Zucker | |
| 6.0 g Zimt | |
| 1.2 Stück Trockenhefe | Pck. à 7g |
| 38 g Margarine | Weich |
| 1.5 dl Hafermilch | |
| 78 g Margarine | weich; für Füllung |
| 62.5 g Zucker | für Füllung |
| 2.0 TL Zimt | |
| 63 g Puderzucker | für Glasur |
| 1.9 cl Zitronensaft | für Glasur |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g