Vegane Zimtschnecken

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Sojadrink	300 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	230 g
Margarine, vegan	150 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	600 g
Zimt	1 TL
Zitronen	1 St.
Puderzucker	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Nudelholz

1. In einem Topf Sojadrink ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker im lauwarmen Sojadrink auflösen. Zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. In einer Schüssel 190 g Zucker, 100 g Margarine, Salz, Mehl und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

2. In einem Topf restliche Margarine schmelzen. Mit 3 EL Zucker und Zimt verrühren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dünn ausrollen und mit Zucker-Margarine bestreichen. Längs aufrollen und Teigrolle in ca. 5 cm dicke Schnecken schneiden. Zimtschnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

3. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zimtschnecken im Backofen ca. 20 Min. goldgelb backen. Inzwischen Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen und mit Guss bestreichen. Am besten noch lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	471 kcal
Kohlenhydrate	82 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g