

 Barbara Olze · 18. März 2021

Zimtschnecken

Wie die duften! Wenn Zimtschnecken im Ofen sind, klebe ich meistens vor der Scheibe und schaue den süßen Dingern beim Bräunen zu. Es sieht einfach zu köstlich aus, wenn die Butter schmilzt und der Teig aufgeht. Meine dringende Empfehlung daher: schnell nachbacken!



Zutaten (für ca. 15 Schnecken)

für außen:

- 220 ml Hafermilch
- ½ Würfel Frischhefe
- ein guter EL vegane Butter
- 80 g Zucker
- 50 g Sojajoghurt
- 500 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz

für innen:

- 50 g vegane Butter
- 2 TL Zimt
- 2 TL Zucker
- 70 ml vegane Sahne

für oben drauf:

- 80 ml vegane Sahne
- 3 EL Hagelzucker

So geht's

1. Hafermilch in einem Topf erhitzen, bis sie lauwarm (nicht heiß!) ist.
2. Hefe hineinbröseln und unterrühren.
3. Alle anderen Zutaten für den Teig hinzufügen und verkneten. Wenn der Teig an den Fingern klebenbleibt, noch etwas Mehl hinzugeben.
4. Den Teig 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Butter auf der Heizung oder sehr kurz in der Mikrowelle erwärmen. Zimt, Zucker und Sahne hinzugeben und zu einer homogenen Masse vermengen.
6. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen, bestenfalls gleichmäßigen Rechteck ausrollen.
7. Die Füllung darauf gleichmäßig verteilen, an der oberen langen Kante fünf Zentimeter aussparen.
8. Den Teig von der langen Seite aus aufrollen.
9. Die Rolle in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und die Schnecken liegend auf ein Backblech geben.
10. Die Sahne über die Schnecken pinseln und zum Schluss den Hagelzucker darüber streuen.
11. Bei 180 Grad für ca. 15 Minuten backen bis die Schnecken leicht gebräunt sind.

Schnecken aus dem Ofen nehmen und genießen!