

# Vegane Zimtschnecken

Das beste Rezept für vegane Zimtschnecken mit einer leckeren Zimtfüllung und feiner Vanillenote. Einfach himmlisch lecker.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

100 ml Mandeldrink

40 g vegane Margarine

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

30 g Zucker

1 Msp. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Dr. Oetker LoVE it! Pflanzlicher

pudding Bourbon-Vanille

### Füllung:

70 g vegane Margarine (weich)

80 g brauner Zucker

2 TL gemahlener Zimt

### Guss:

etwa 100 g Puderzucker

2 EL Mandeldrink

## Wie backe ich selber vegane Zimtschnecken?:

### 1 Hefeteig vorbereiten:

Mandeldrink erwärmen und Margarine darin zerlassen.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Mandeldrink-Margarine-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 190 °C**

**Heißluft etwa 170 °C**



**3 Zimtschnecken formen:**

Margarine mit Zucker und Zimt mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 35 x 20 cm) ausrollen. Füllung darauf verstreichen. Teigplatte von der langen Seite her fest aufrollen. Die Rolle halbieren, dann vierteln und jedes Viertel mit einem scharfen Messer in 4 Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf das Backpapier setzen. Teigschnecken etwas nachformen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sichtbar vergrößert haben. Dann backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 11 - 13 Min.**

Vegane Zimtschnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**4 Zimtschnecken verzieren:**

Pudrzucker und Mandeldrink zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die veganen Zimtschnecken damit besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die veganen Zimtschnecken schmecken auch lauwarm sehr köstlich.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps, damit ein Hefeteig garantiert gelingt.

