

Veganer Zimtschneckenkuchen

Klassische Zimtschnecken als Kuchen (vegan)

8/10

Backen

Süßes



Zutaten (4 Portionen)

480 ml	Pflanzendrink
120 g	Vegane Margarine oder Butter
600 g	Mehl
50 g	Zucker
1 Packung	Trockenhefe
1 TL	Salz
	Vegane Margarine oder Butter
150 g	Rohrzucker
2 EL	Zimt
150 g	Puderzucker
1-2 EL	Pflanzendrink

Info

PORTIONEN

4

Zubereitung

1. Für den Teig die vegane Margarine oder vegane Butter schmelzen und ein wenig abkühlen lassen. Dann mit dem Pflanzendrink (Zimmertemperatur) und dem Zucker verrühren. Die Trockenhefe über die warme Mischung streuen und 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend Mehl und Salz unterheben. Die Schüssel mit einem Küchentuch zudecken und den Teig an einem warmen Ort für eine Stunde ruhen lassen (Tipp: Schüssel bei ca. 30 Grad in den Backofen stellen). Der Teig sollte doppelt so groß werden.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und immer wieder Mehl hinzufügen, bis er nicht mehr so stark klebt. Dann mit einem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen, der Teig sollte ca. 1 cm dick sein.
3. Den Teig großzügig mit veganer Margarine oder veganer Butter bestreichen. Anschließend mit dem Rohrzucker und dem Zimt bestreuen und von einer Seite aufrollen. Die Teigrolle in ca. 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden, es sollten ca. 14 Zimtschnecken entstehen. Die Schnecken in eine mit Margarine

gefettete Auflaufform legen, mit Frischhaltefolie abdecken und nochmals für 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Anschließend für 25 bis 30 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

4. Für den Zuckerguss den Puderzucker sieben und vorsichtig Pflanzendrink hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die noch warmen Zimtschnecken mit dem Zuckerguss übergießen – fertig!