



(vegane) Zimtschnecken

VON NATURAL-HYGGE BY PATRICIA



Dazu brauchst du:

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 250 g warme (Pflanzen-)Milch
- 75 g (vegane) Butter
- 25 g Hefe
- 70 g Zucker (ich verwende gerne Kokosblütenzucker)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 40 g (vegane) Butter
- 50 g (Kokosblüten) Zucker
- 1-2 EL Zimt

Für die Glasur:

- 1/2 Tasse Puderzucker
- 1-2 EL (Pflanzen)Milch oder Wasser
- 1 TL Vanillearoma



[HTTPS://NATURAL-HYGGE.DE](https://natural-hygge.de)

Und so werden die Zimtschnecken gemacht

Lasse zunächst die Butter in einem Topf zergehen und füge anschließend die Milch hinzu.

Zerbröckele die Hefe und rühre diese zusammen mit Zucker, Salz und dem Mehl langsam in die Milch.

Knete nun den Teig bis er schön geschmeidig ist.

Wenn er noch zu flüssig oder klebrig ist, füge etwas Mehl hinzu.

Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Zucker und Zimt miteinander vermischen.

Den Teig nun mit Butter (Zimmertemperatur) gleichmäßig bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

Rolle den Teig nun zu einer Wurst und schneide ihn in ca. 4 cm dicke Scheiben. Verteile die Zimtschnecken auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech, mit der Schnittseite nach unten. Decke die Zimtschnecken mit einem Küchentuch ab und lasse den Teig nochmal für ca. 30 Minuten gehen.

Anschließend die Zimtschnecken im vorgeheizten Backofen bei ca. 220 Grad etwa für ca. 10 bis 15 Minuten backen.

Den Puderzucker mit Milch oder Wasser und Vanillearoma mischen und die Zimtschnecken damit bestreichen oder Alternativ nur mit Puderzucker bestreuen.

