

REZEPT

Zimtschnecken

#GUTMahlzeit #pflanzlich #vegan
#gesund #nährstoffreich #Rezept
#GUTundgünstig #wienisstgut



Zubereitung: 20 Minuten
Ruhezeit: 2 Stunden
18 Stück

Was gebraucht wird:

Hefeteig

- 500 g Mehl (mit Vollkornmehl mischen)
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 300 ml Sojamilch
- 50 g weiche pflanzliche Margarine
- 1/2 Würfel frische Hefe

Füllung

- 30 g weiche pflanzliche Margarine
- 30 g Rapsöl
- 2 EL Vollrohrzucker
- 2 EL Zimt gemahlen
- 100 g gehakte Walnüsse
- 100 g Rosinen

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder von Hand für ca. 10 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten. Teig zugedeckt für ca. 2 Stunden gehen lassen.
- Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.
- Alle Zutaten für die Füllung verrühren und auf dem Teig verstreichen, dabei einen kleinen Rand freilassen. Teig von der Längsseite her aufrollen und die Teigrolle in ca. 18 Stück mit einem Messer teilen.
- Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ofenfeste Backform einfetten.
- Die Schnecken in die Backform setzen und nochmals kurz gehen lassen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für ca. 25 - 30 Minuten backen.