



## VEGANE ZIMTSCHNECKEN

### Zutaten:

#### Vorteig:

- 25g Zucker
- 200g Mehl
- 1 Pckg. Trockenhefe
- 250ml lauwarmes Wasser

#### Teig:

- 75g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 300g Mehl
- 30g weiche Margarine
- 50g neutrales Öl (Sonnenblumenöl oder Kokosöl)

#### Füllung:

- 130g weiche Margarine
- 1 EL neutrales Öl
- 120g (braunen) Zucker
- 3 gehäufte TL Zimt

#### Guss:

- 60g Puderzucker
- Spritzer Zitronensaft

### So geht's:


**1** Zuerst den Vorteig ansetzen: Dafür die Zutaten gut miteinander mischen und für ca. 20min abgedeckt an einem warmen Ort arbeiten lassen. Es sollten kleine Bläschen entstehen.

**2** Den Zucker, Vanillezucker, Mehl, Margarine und Öl mit einem Knethakenaufsatz verkneten. Den Teig mindestens 6-8min lang durchkneten. Mit den Händen zu einer runden Kugel formen und den Teig zurück in die bemehlte Rührschüssel geben. Wieder abdecken und an einem warmen Ort für ca. 1h aufgehen lassen.

**3** Für die Füllung die weiche Margarine mit dem Zucker, dem Zimt und dem Öl verrühren.

**4** Den Teig aus der Schüssel holen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Nun die Füllung üppig aufstreichen. Entweder den Teig in 2-3cm Streifen schneiden (von der langen Seite her) und die Schnecken einzeln aufrollen oder gesamt von der langen Seite her aufrollen und mit Hilfe eines dünnen Fadens in ca. 2-3cm dicke Scheiben abschneiden. Dafür den Faden unter die Rolle schieben und darüber überkreuzen und fest ziehen. Die Schnecken auf ein Backblech oder eine Auflaufform mit Backpapier setzen und nochmal 20-30 min aufgehen lassen.

**5** Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und dann die Schnecken für ca. 20 min backen. Sie sollten gerade anfangen oben braun zu werden. Etwas abkühlen lassen.

**6** Den Puderzucker mit etwas Zitronensaft verrühren, es sollte richtig dickflüssig sein und über die Schnecken tropfen lassen. Die Schnecken luftdicht verpacken, sonst trocknen sie aus.