



Vegane Zimtschnecken

Zutaten für den Teig

1 Würfel Hefe

240 ml lauwarmes Wasser

60 g vegane Margarine

60 g Kokosblütenzucker

2 Esslöffel Apfelmus

1 Teelöffel Salz

480 g Mehl (ideal: 80 g Kokosmehl + 400 g herkömmliches Weizenmehl)

Zutaten für die Füllung

3 Esslöffel Apfelmus

2 Teelöffel Zimt

40 g Kokosblütenzucker

Kochzeit: 1 h 30 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Knete alle Zutaten für den Teig zu einer glatten, geschmeidigen Teigmasse.

2.

Lasse den Teig an einem warmen, zugluftfreien Ort für etwa 1 Stunde gehen. Dann sollte er seine Größe etwa verdoppelt haben.

3.

Rolle den Teig aus, etwa auf die Größe eines normalen Backblechs, und bestreiche ihn mit Apfelmus. Der Teig sollte komplett mit einer dünnen Schicht Apfelmus bedeckt sein, wie Tomatensauce auf einer Pizza.

4.

Mische Zimt und Kokosblütenzucker und verteile ihn auf dem mit Apfelmus bestrichenen Teig.

5.

Rolle den Teig von der langen Seite her auf und schneide die Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 3 cm breite Stücke.

6.

Setze diese Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lasse etwas Platz zwischen den Stückchen, der Teig geht noch auf!

7.

Backe die Zimtschnecken bei 175 °C für ca. 25 - 30 Min. Am besten direkt warm aus dem Ofen genießen!

Govinda Geheimtipp: Den Ofen nur ganz kurz vorheizen, sodass er nur „warm“ ist. Manches Hefengebäck gelingt besser, wenn der Ofen etwas warm ist, sobald das Gebäck in den Ofen kommt!