



## IKEA ZIMTSCHNECKEN NACHGEMACHT / VEGAN / GIFFLAR KANEL



Hier mal wieder ein Rezept aus der Kategorie: Nachgemacht – Original trifft Sally!! Viele von euch haben nach den IKEA Zimtschnecken, Zimtröllchen bzw. Gifflar gefragt. Diese Gifflar gibt's in der Geschmacksrichtung Vanille und Zimt. Ich zeige euch, wie ihr die Hefeteig Röllchen mit Zimt-Butter-Füllung ganz einfach selbst zubereiten könnt. Noch warm aus dem Ofen schmecken sie besonders lecker! Die Zimtröllchen sind sogar vegan.



Zubereitungszeit  
**25 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**21 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

### VEGANER HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und dem warmen Wasser. Gib dann die restlichen Zutaten hinzu - dabei das Salz und die Butter zum Schluss - und knete daraus in etwa 8-10 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel, fette sie etwas und lasse sie abgedeckt an einem warmen Ort für etwa 60 Minuten aufgehen.



Je nach Mehlsorte benötigst du bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Es sollte ein geschmeidig weicher Teig entstehen, der aber nicht mehr klebt. Du kannst in den veganen Teig auch eine Prise Kurkuma einkneten. Diese verleiht dem Teig eine natürliche, leicht gelbe Farbe und nimmt den Graustich weg.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gehzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

### VEGANER HEFETEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 40 g** Zucker
- 15 g** Wasser (warm)
- 250 g** Mehl
- 100 g** Hafermilch
- 1 EL** Apfelmus
- ½ TL** Salz
- 40 g** Butter (vegan)

### ZIMT-FÜLLUNG:

- 70 g** Butter (vegan)
- 60 g** Zucker
- 2 TL** Zimt

### ZUM BESTREICHEN:

- 30 g** Hafermilch
- 1 EL** Puderzucker

### FÜLLEN

Rolle den Teig länglich (60 x 20 cm) aus und bestreibe ihn mit der weichen Butter. Streue Zucker und Zimt darauf und rolle die Platte nun von der langen Seite her auf. Schneide die Teigrolle in 4 cm breite Stücke und setze sie mit der Naht nach unten mit Abstand auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech. Verrühre die Hafermilch oder Sojasahne mit dem Puderzucker und bestreibe die Oberfläche damit. Stelle das Blech nun in den Ofen, heize ihn auf 180°C O/U vor und backe die Röllchen darin für etwa 18 Minuten. Bestreibe die Oberfläche erneut mit der Milchkombi und backe sie für weitere 3 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und serviere sie am besten warm. Sie können aber auch am nächsten Tag nochmal warmgemacht werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!