



SCHOKO ZIMTSCHNECKEN / CINNAMON CHOCOLATE ROLLS / VEGAN



Diese Schokoladen Zimtschnecken sind komplett vegan! Der Teig kann natürlich auch für andere Hefeteiggebäcke wie Buchteln und Nusszopf verwendet werden. Natürlich müsst ihr darauf achten, nur vegane Zutaten zu verwenden. Ein gelingsicheres Rezept für super luftig lockeren Teig.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Back-/Kochzeit

30 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 32 cm

VEGANER HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker und lasse diesen Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten aufgehen. Füge nun die Mandelmilch, das Kokosöl, Salz, Vanilleextrakt und nach und nach das Mehl hinzu und knete in etwa 5-7 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig zu einer Kugel, besprühe ihn mit Backtrennspray und lasse ihn 1 Stunde abgedeckt aufgehen.



Im Dampfbackofen bei 35-37°C geht der Teig doppelt so schnell auf.



Wenn du aus dem veganen Hefeteig Buchteln zaubern möchtest, dann verwende noch zusätzlich 50 g vegane Butter, damit die Buchteln schön saftig werden.

VEGANER HEFETEIG:

- 30 ml** Wasser (lauwarm)
- 1** Hefe (Würfel)
- 80 g** Zucker
- 250 ml** Mandelmilch
- 50 g** Kokosöl
- ½ TL** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 500 g** Mehl

FÜLLUNG:

- 100 g** Butter (vegan)
- 60 g** Zucker
- 2 TL** Zimt
- 200 g** Zartbitterschokolade

FÜLLUNG

Verrühre den Zimt mit dem Zucker und hacke die Schokolade fein.

Rolle den Teig auf einer bemehlten Silikonmatte zu einem großen Rechteck (35x50 cm) aus. Bestreiche die Teigplatte mit der weichen Butter (lasse 2 EL der Butter übrig). Bestreue die Butter mit dem Zimtzucker und verteile die gehackte Schokolade darüber. Rolle die Teigplatte zu einer Rolle auf. Schneide die Rolle auf einem Schneidebrett in etwa 3 cm breite Scheiben.

Fette eine runde Backform mit etwa 32 cm Durchmesser mit Backtrennspray und lege die Schnecken hinein. Lasse sie abgedeckt erneut 30-60 Minuten (Dampföfen 15-20 Min.) aufgehen.

Erhitze die übrige Butter und bestreiche die Schnecken vorsichtig mit der flüssigen Butter. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 30 Minuten.

GLASUR:

- 150 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- ½** Zitrone (Saft)
- Dekoration
- 50 g** Zartbitterkuvertüre

DEKORATION

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und Vanilleextrakt und



SCHOKO ZIMTSCHNECKEN / CINNAMON CHOCOLATE ROLLS / VEGAN

bestreiche die Zimtschnecken damit.

Schmilz die Schokolade und sprengle sie über die Schnecken. Serviere sie am besten noch warm – kalt schmecken sie aber natürlich auch hervorragend.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally!