



Vegane Apfel-Zimt-Schnecken

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Sojadrink	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Brauner Zucker	130 g
Margarine, vegan	180 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Äpfel, rot	1 St.
Zimt	1 TL
Zitronen	1 St.
Puderzucker	80 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, große Auflaufform

1. In einem Topf 250 ml Sojadrink lauwarm erwärmen. Hefe in den Sojadrink bröckeln, mit 1 EL Rohrzucker verrühren, ca. 10 Min. zugedeckt gehen lassen. In einer Schüssel mit 80 g Rohrzucker, 100 g Margarine, 600 g Mehl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Apfel vierteln, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln. In einer Schüssel 80 g weiche Margarine mit 50 g Rohrzucker und 1 TL Zimt verrühren. Apfelwürfel untermengen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Rechteck ausrollen. Teig mit Apfel-Zimt-Margarine bestreichen. Längs aufrollen und Teigrolle in ca. 3 cm dicke Schnecken schneiden. In eine eingefettete Backform oder Auflaufform mit etwas Abstand setzen und nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Im Backofen Apfel-Zimt-Schnecken ca. 25–30 Min. goldgelb backen.
5. Zitrone halbieren und Saft pressen. In einer Schüssel 80 g Puderzucker mit 3 EL Zitronensaft verrühren. Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen und mit der Glasur bestreichen.

Viel Freude bei Genießen!

Tipp: Zum Schneiden der Zimtschnecken kannst du auch ein Küchengarn verwenden. Dieses unter der Teigrolle und über der Teigrolle überkreuzen und durch Ziehen an den Enden Teigrolle nach und nach in Stücke schneiden. So bleiben die Schnecken in ihrer

schönen gleichmäßigen Form.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	283 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	10 g