



Vegane Zimtschnecken mit Pflaumen

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 6 Portionen

Wasser	250 ml
Trockenhefe	1 Päckchen
Zucker	80 g
Margarine, vegan	130 g
Zimt	2 EL
Pflaumen	6 St.
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	
Pflaumenmus	5 EL
Puderzucker	150 g
Sauerkirschnektar	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, große Auflaufform, Schneebesen

1. Im Ofen das Licht einschalten. In einer Schüssel lauwarmes Wasser, Trockenhefe und 30 g Zucker mit einem Schneebesen vermischen und ca. 5 Min. gehen lassen. In einer zweiten Schüssel 100 g weiche Margarine, 50 g Zucker und Zimt gründlich vermischen. Pflaumen waschen, entsteinen und in dünne Stifte schneiden.
2. Zu der Hefemischung Mehl, 2 EL Margarine und eine Prise Salz geben und ca. 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dünn ausrollen, gleichmäßig mit der Zimtcreme und danach mit Pflaumenmus bestreichen, Pflaumenstifte auf den Streifen verteilen und eng aufrollen. Anschließend in 6 gleich große Schnecken schneiden.
3. In einer gefetteten Auflaufform Zimtschnecken nebeneinander anordnen, mit Alufolie abdecken, in den Ofen stellen und ca. 20 Min. gehen lassen. Anschließend auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) stellen, Alufolie entfernen und für ca. 40 Min. goldbraun backen.
4. Zimtschnecken vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. In einer Schüssel Puderzucker und Sauerkirschnektar vermengen und über den Zimtschnecken verteilen. Zimtschnecken lauwarm auf Tellern servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Licht im Ofen sorgt für eine ideale Temperatur, um Hefeteige gehen zu lassen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	685 kcal
Kohlenhydrate	120 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	19 g