Zimtschnecken (vegan) von Quirli

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegan, benötigt Backofen, günstig, Laktosefrei, Einfach

Ausrüstung: Küchenwaage, Messer, Grantinform, Schüssel

4.8 dl Hafermilch	in Topf erwärmen
115 g Margarine	in Topf erwärmen
50 g Rohrzucker	in Topf erwärmen bis alles flüssig ist
1.0 Stück Trockenhefe	über die lauwarme Flüssigkeit im Topf geben, etwas ruhen lassen
690 g Mehl	
* 5 g Salz	mit Mehl vermengen. Alles vermischen. Teig 1h gehen lassen. Dann zu einem Rechteckt auswallen.
300 g Margarine	Schauen, dass sie weich ist (an einen warmen Ort stellen). Dann über das ganze Teigrechteck verteilen.
3.0 TL Zimt	Über die Margarine streuen
100 g Rohrzucker	Über der Margarine verteilen. Dann das Teigrechteck zu einer Rolle machen, in Stücke schneiden. Die Stücke in einer Ofenform verteilen und dann noch 30min gehen lassen. Für 30min bei 180 Grad in den Ofen
160 g Puderzucker	
5 cl Hafermilch	Mit dem Puderzucker vermengen. Über die noch warmen Zimtschnecken verteilen

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*