

Zimtschnecken (Kanelbullar)

Enthält: Weizen/Dinkel (Gluten)

Milch-, ei-, soja-, erdnuss-, nuss-, sesam- und lupinenfrei



Zutaten:

Teig:

450 g Mehl (oder helles Dinkelmehl)

50 g Zucker

1 TL gemahlener Kardamom

1 Prise Salz

80 g Sonnenblumenöl

2.5 dl lauwarmen Reisdrink (bei Dinkelmehl etwas weniger Flüssigkeit verwenden)

15 g Frischhefe

Füllung:

70 g weiche vegane Butter

70 g Rohrohrzucker

1 EL gemahlener Zimt

Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Kardamom und Salz in einer Schüssel mischen.
- Hefe im lauwarmen Reisdrink auflösen. Mit dem Öl zur Mehlmischung geben und gut verkneten. Mit einem feuchten Küchentuch bedeckt um das Doppelte aufgehen lassen (1.5–2 Std.).
- In einer kleinen Schüssel die vegane Butter mit dem Zucker und dem Zimt mischen.
- Den Teig zu einem Rechteck ausrollen (ca. 20x60 cm). Den gesamten Teig mit der Füllung bestreichen, aufrollen und für ca. 30 Minuten in den Tiefkühler legen.
- Danach die Rolle in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen.
- Die Schnecken nach Bedarf mit Hagelzucker bestreuen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25 Minuten backen.

Rezept und Foto:

himbeergelb.ch. Köstliche Rezepte ohne Milch, Ei, Soja, Nüsse und Fisch von Sandra Kopp, Preisträgerin des aha!award 2018

