



**ORF** extra

## LUFTIGE ZIMTSCHNECKEN

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Gehzeit:** 90 Minuten

**Backzeit:** 30 Minuten

**Größe:** runde Backform 30 cm Ø

### Für 10 Stück

#### Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630 (glattes Weizenmehl oder Dinkelmehl Type 700)
- 7 g Trockenhefe
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 ml ungesüßter Pflanzendrink
- 110 g vegane Butter

#### Für die Füllung:

- 80 g weiche vegane Butter
- 70 g Zucker
- 2 TL Zimt

#### Außerdem:

- Etwas vegane Butter zum Einfetten der Backform
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL Puderzucker

## ZUBEREITUNG

1. In einer Schüssel Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz mischen. Den Pflanzendrink und die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze handwarm erwärmen, bis sich die Butter aufgelöst hat. Falls die Mischung doch zu warm geworden ist, kurz beiseitestellen und abkühlen lassen, da die Hefe bei zu hohen Temperaturen ihre Triebkraft verliert.

2. Die lauwarme Mischung zu den trockenen Zutaten geben. Erst mit einem Löffel untermischen, dann etwa 10 Minuten mit der Küchenmaschine oder der Hand zu einem glatten Teig kneten. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

3. Eine große Auflaufform mit Butter einfetten. Für die Füllung weiche Butter mit Zucker und Zimt gut verrühren.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (etwa 30 x 40 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen, dabei 2 cm Rand frei lassen. Von der langen Seite aufrollen und mit einem scharfen Messer (wir verwenden am liebsten ein Brotmesser) in 10 gleich große Scheiben schneiden. Diese in die Auflaufform legen.

5. Die Zimtschnecken mit 1 Esslöffel Ahornsirup einpinseln und auf die mittlere Schiene in den kalten Ofen schieben. Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) einstellen und die Schnecken, sobald die Temperatur erreicht ist, noch 25–30 Minuten goldbraun backen.

6. Direkt nach dem Backen die noch heißen Zimtschnecken mit 1 weiteren Esslöffel Ahornsirup einpinseln und nach dem Abkühlen etwas Puderzucker darübersieben.

Tipp: Statt Zimt kann auch Schokocreme oder Heidelbeermarmelade verwendet werden.