

# ZIMTSCHNECKEN VEGAN

## KNOTEN

ca. 15  
**TEIG**



Du kannst auch Butter und Milch nehmen für un-vegan.

75g Margarine → schmelzen  
250ml Hafer- oder Mandelmilch } mischen, lauwarm  
25g Hefe / Germ → in Milch-Fett-Mix auflösen

75g Rohrzucker  
1/2 TL Salz  
1 TL Kardamom gemahlen  
500g Dinkelmehl } in Schüssel geben und mit Milch-Fett-Hefe-Mix verkneten



Schüssel mit Tuch abdecken, an warmen Ort 40 min gehen lassen.

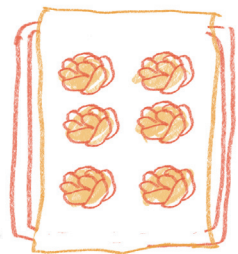
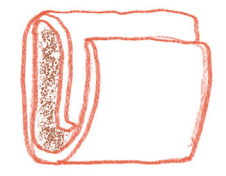
**BACKOFEN AUF 250°C VORHEIZEN** ☐

## FÜLLUNG

2-3 EL Apfelmus zum Bestreichen  
50g Rohrzucker + 2 EL Zimt



Den Teig zu Rechteck, bis 1cm dick ausrollen - oder flach drücken - ohne Luft raus zu pressen.  
Mit Apfelmus bestreichen und mit Zimt + Zucker dick bestreuen.



Ausgerollten Teig mit der Füllung 1. Drittel einklappen, darauf das 2. Drittel legen.

In 3/4 cm Streifen schneiden, in der Mitte ein schneiden bis ca. 1 cm vom Rand.

Die 2 Teigstränge umeinander drehen, ein Ende durch den Knoten stecken.

Mit genug Abstand auf Backblech legen, gehen noch auf.

## SCHNECKEN

Teig mit Füllung einrollen, 2cm oder dickere Schnecken von der Rolle abschneiden und aufs Backblech legen.

Mit Abstand kann man sie einzeln haben am Ende.

Manche mögen sie eng aneinander klebend, z.B. in einer Auflaufform backen.

## BACKEN 250 GRAD

Kurz backen: 5-8 min. Timer stellen. Werden sehr schnell goldbraun.