

Zimtschnecken

500 g	Mehl
½ Würfel	Hefe
80 g	Zucker
220 ml	lauwarmer Soja-Drink
80 g	Margarine

FÜLLUNG

80 g zerlassene Margarine mit
3 EL Zucker und
1TL Zimt anrühren

1. Mehl, Hefe, Zucker, Soja-Drink und Margarine zu einem glatten Teig verkneten und gehen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
2. Noch einmal durchkneten und zu zwei Rechtecken ausrollen. Je dünner der Teig, desto knuspriger werden die Schnecken.
3. Füllung auf den ausgerollten Teig pinseln.
4. Den Teig einrollen und in ca. 1 cm Abstand in Scheiben schneiden. Mit genügend Abstand auf ein Backblech legen. 10 Minuten ruhen lassen.
5. **15-20 Minuten** bei **175°C** backen.

Variationen:

Mohnfüllung, Nussfüllung, Apfelfüllung, vegane Vanillepuddingfüllung

Teig mit Rosinen oder vegane Schoko-Tröpfchen oder abgeriebener Zitronenschale zubereiten.