Vegane Apfel- Zimt-Schnecken

Brennwerte	1.120 kJ | 267 kcal
Eiweiß	5,8 g
Kohlenhydrate	47 g
Fett	5 g

Vorbereitung	30 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	1 Stunde 30 Minuten
Gesamtzeit	2 Stunden

FRUCHTIG-ZIMTIG: REZEPT FÜR SAFTIGE APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

Fluffig-weicher Hefeteig und eine saftige Apfel-Zimt-Füllung machen diese Apfel-Zimt-Schnecken einfach unwiderstehlich! Sie sind schnell gemacht und kommen ganz ohne tierische Zutaten aus – und sind somit auch für eine vegane Ernährung oder die Snackification des Alltags geeignet –

und fürs Backen mit Kindern!

Vegane Apfel- Zimt-Schnecken

12 PORTIONEN normal

- 50 g Deli Reform Das Original ohne Palmöl + etwas Fett für die Form
- 300 g Dinkelmehl, Typ 630 + Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 TL Weißer Zucker
- 1 Priese Salz
- 1/2 würfel frische Hefe (=20g)
- 140 ml Wasser
- 2 säuerliche Äpfel
- 1 TL Zimt
- 1 Vanilleschote
- 70 g Puderzucker
- 2 EL Haferdrink
- 1 TL Zitronensaft
- 50 g brauner Zucker

1 HEFETEIG UND FÜLLUNG VORBEREITEN

Deli Reform Das Original mit Mehl, Zucker, Salz, Hefe und 140 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten und für ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Währenddessen die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und sie anschließend in feine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit Zitronensaft, braunem Zucker, Zimt und Vanillemark mischen. Die Mischung dann für ca. 10 Minuten ziehen lassen und abtropfen. Dabei den Apfelsaft auffangen. Je nach Apfelsorte und Reifegrad tritt unterschiedlich viel Flüssigkeit aus.

2 TEIG AUSLEGEN UND BESTREICHEN

Den Hefeteig nun auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 25 x 50 cm) ausrollen, mit der Apfel-Mischung belegen und ihn dann von der langen Seite her aufrollen. Dann die Teig-Rolle in 12 Stücke schneiden. Nun wird die Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit Deli Reform Das Original eingefettet und die Apfel-Zimt-Schnecken mit der Schnittfläche nach oben darin verteilt. Mit dem aufgefangenen Apfelsaft beträufeln und erneut ca. 30 Minuten gehen lassen.

3 SCHNECKEN IN DIE AUFLAUFFORM GEBEN UND BACKEN

Die Apfel-Zimt-Schnecken im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) für ca. 30 Minuten backen. Derweil wird Puderzucker mit dem Haferdrink und verrührt und anschließend werden die noch warmen Zimtschnecken mit dem Hafer-Zucker-Guss beträufelt. Die Apfel-Zimt-Schnecken warm oder kalt servieren.

4 TIPP

Tipp: Für gleich große Stücke die Teig-Rolle zunächst halbieren. Dann die Hälften erneut halbieren und die vier entstandenen Stücke noch einmal halbieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte