

## Vegane Vollkornzimschnecken



Seid Ihr auch so verrückt nach Zimschnecken wie wir? Wir lieben diese süßen Teilchen nicht nur im Winter - und deshalb war es mir auch wichtig, die Schnecken nicht nur vegan, sondern auch mit Dinkelvollkornmehl backen zu können. So dürfen meine Lieben nämlich genußvoll zugreifen ... und das tun sie auch. In unserer Familie gibt es keinen, der diese Zimschnecken nicht liebt und ich hoffe, Euch wird es genauso ergehen.

### Zutaten für ca. 30 Stück

#### Für den Teig

- 150 g Alsan oder ein ähnlicher Butterersatz
- 500 ml Haferdrink oder jede andere Pflanzenmilch
- 1 Würfel Hefe
- 150 g Zucker
- 1 Tl Salz
- 1 Tl Kardamom, gemahlen
- 1000 g frisch gemahlener Dinkel oder anderes Vollkornmehl

#### Für die Füllung

- 90 g Alsan oder ein ähnlicher Butterersatz
- 110 g Zucker
- 2 EL Zimt
- Hagelzucker zum Bestreuen

#### Zubereitung

Als erstes bereiten wir den Hefeteig zu. Dazu den Haferdrink in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, anschließend 150 g Alsan darin auflösen. 150 g Zucker hinzugeben und verrühren. Sobald diese Flüssigkeit handwarm ist (Fingerprobe! Sie darf auf keinen Fall zu heiß sein!), die Hefe hineinbröseln und gut verrühren. Nun wird der Dinkel fein gemahlen und mit dem Salz und dem Kardamom vermischt. Die trockenen Zutaten kommen nun in die Rührschüssel der Küchenmaschine (wer keine hat, rührt den Hefeteig eben mit den Knethaken des Handrührgerätes zusammen): die warme Flüssigkeit wird dazugegeben und mit Hilfe des Knethakens zu einem glatten Teig verknetet. Klebt der Teig an der Schüssel, wird noch etwas Mehl hinzugegeben, bis er sich ohne zu kleben lösen läßt. Nun deckt man den Teig mit einem Küchentuch zu und läßt ihn so lange in der Schüssel gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (30 - 45 Minuten). Ist der Teig schön aufgegangen, knetet man ihn mit den Händen kräftig durch und teilt ihn in zwei Teile. Diese werden auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Rechtecken ausgerollt. Das Alsan für die Füllung nun in einem kleinen Topf verflüssigen und den Zucker und den Zimt hineinrühren. Mit einem Pinsel die beiden Rechtecke dick mit dieser Masse bestreichen; dabei darauf achten, daß etwa ein Viertel der Masse übrigbleibt, um damit später die fertig gerollten Zimschnecken zu bepinseln. Nun werden die beiden Rechtecke nacheinander von der langen Seite her eingerollt und diese beiden Rollen mit einem scharfen Messer in etwa 3 cm dicke Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden entweder mit genügend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier versehenes Backblech gelegt oder mit wenig Abstand (das ist die Variante, wenn man die Zimschnecken am nächsten Tag erst essen möchte, denn so eng beieinander in der Form bleiben sie schön saftig und trocknen nicht so leicht aus) in eine Auflaufform gelegt. Anschließend werden sie schön rund geformt und mit der restlichen Alsan-Zucker-Zimt-Masse bestrichen. Jetzt kommt noch etwas Hagelzucker auf jede Schnecke und wer es nicht eilig hat, darf die Zimschnecken vor dem Backen nochmals aufgehen lassen (etwa 30 Minuten lang). Alle anderen heizen jetzt schon den Backofen vor und backen dann die Zimschnecken bei 180° Celsius mit Umluft / Heißluft ca. 15 Minuten lang, bis sie schön gebräunt sind.

Noch warm aus dem Ofen schmecken die Zimschnecken selbstverständlich am besten!