



Zimtschnecken

Genuss-Zeit mit der Alpro Pflanzliche Topfenchreme-Alternative Go On Natur & dem Mandeldrink Original

Zubereitung

1. Ofen auf 220 °C vorheizen. Mehl, Backpulver und Salz in eine große Rührschüssel geben.
2. Mandeldrink Original langsam erwärmen, Hefe dazugeben und darin auflösen lassen, für 5 Minuten ruhen lassen. Abgekühlte Mischung nun in die Rührschüssel geben. Apfelmus und Zucker mit einem Holzlöffel langsam unterrühren bis ein Teig entsteht. Arbeitsfläche mit 1 EL Mehl bedecken. Teig auf Arbeitsfläche in einen Ball kneten. Mit einem Küchentuch abdecken und für 20-30 Minuten ziehen lassen.
3. Nüsse fein hacken und mit den anderen Zutaten für die Füllung in einer separaten Schüssel vermischen.
4. Teig auf der Arbeitsfläche ausrollen, sodass er circa. 0,5 cm hoch ist. Den Teig mit der Füllung gleichmäßig bestreichen. Teig einrollen und in jeweils 3 cm breite Stücke schneiden.
5. Die eingerollten Stücke in eine eingefettete Backform legen. Für 20-25 Minuten backen. In der Zwischenzeit die pflanzliche Topfenchreme-Alternative Go On Natur mit dem Puderzucker vermengen. Die fertigen Zimtschnecken mit der Garnierung bestreichen und nach Belieben zusätzlich mit Zimt bestreuen.
Noch warm genießen!



4 Stück



40Min.



Zutaten

- Teig:
- 300 ml Alpro Mandeldrink Original
- 500 g Dinkelmehl
- 7 g (1 Päckchen) Hefe
- 1 EL Zucker
- 7 EL Apfelmus
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 Prise Salt
-

- Füllung:
- 150 g Apfelmus
- 1 EL Zimt, gemahlen
- 2 EL Ahornsirup
- 75 g Nüsse, gehackt (Haselnüsse, Mandeln, Pecan, ...)
-
- Garnierung:
- 100 g Alpro Pflanzliche Topfencreme-Alternative Go On Natur
- 1 EL Puderzucker

Zubereitet mit

Mandeldrink Original



Pflanzliche Topfencreme-Alternative Go On Natur

