

Vegane Salted Caramel Zimtschnecken

Zutaten

- 500g Mehl
- 7g Trockenhefe
- 50g flüssige Margarine
- 50g Zucker
- 1,5 TL Zimt
- 1/2 TL Salz
- 270ml lauwarmer Pflanzendrink
- Ein Glas Nabio Salted Caramel Erdnuss Aufstrich
- 100g dunkle Schokoladendrops



Zubereitung

1. Zucker und Hefe in Pflanzendrink auflösen.
2. Mehl, Margarine, Hefe-Zucker-Wasser, Zimt und Salz 10 Minuten verkneten, abdecken und ca. eine Stunde gehen lassen.
3. Teig zu einem großen Rechteck ausrollen, mit Aufstrich bestreichen und Schokodrops darauf verteilen.
4. Den Teig von langer Seite aufrollen, in 3 cm dicke Scheiben schneiden, in eine gefettete Springform setzen und 10 Minuten gehen lassen.
5. Die Schnecken mit etwas Pflanzenmilch bestreichen und bei 180°C Heißluft ca. 25 Minuten backen.

