

5 Minuten Zimtschnecken *nexus/ag*



Teig

280g	Mehl
200g	Joghurt (für die Veganer Sojajoghurt)
80g	weiche Margarine oder Butter
1 TL	Backpulver

Füllung

100g	Zucker
40g	weiche Magazine oder Butter
1	TL Zimt

Frischkäse-Glaze

100g	(veganer) Frischkäse
40g	Puderzucker
2 TL	(Pflanzen-) Milch

Das Lieblingsrezept von Verena De Oliveira Machado

„Zimt gehört einfach zur Weihnachtszeit. Da sind diese 5 Minuten Zimtschnecken für alle Backfaulen (wie mich) genau das richtige Rezept.“

Verena De Oliveira Machado ist Auszubildende bei der NEXUS / QM als Mediengestalterin im letzten Lehrjahr. Sie hat in ihrer Lehrzeit viele spannende Projekte umgesetzt. Unter anderem hat sie maßgeblich dazu beigetragen den NEXUS / CURATOR auf englisch zu übersetzen sowie einige Recruiting-Videos zu drehen.



5 Minuten Zimtschnecken *nexus/ag*

Zubereitung

Für den Teig werden Backpulver, Mehl und Zucker in einer Schüssel vermischt.

Hinzu kommt der Joghurt zusammen mit der Margarine (Butter) und wird zu einem Teig verknetet.

Der Teig wird auf einer bemehlten Oberfläche kurz mit der Hand durchgeknetet (wenn der Teig sehr klebrig wird, gebe einfach etwas Mehl darauf und knete es unter) und mit einem Nudelholz auf eine Dicke von ca. ½ cm ausgerollt. Der Teig sollte ein Quadrat ergeben.

Danach wird die weiche Margarine (Butter) auf dem Teig verstrichen. Achte darauf, dass die Margarine nicht bis ganz an der Rand gestrichen wird.

Die Zucker/Zimt Mischung wird darüber verstreut.

Der mit Zimt und Zucker bestreute Teig wird dann mit einem Messer in ca. 2cm breite Streifen geschnitten und zu kleinen Zimtschnecken eingerollt. Drücke das Ende etwas zusammen, damit der Inhalt bleibt wo er ist .

Für die Bräune kann man vor dem Backen die Zimtschnecken noch mit (Pflanzen-) Milch bestreichen.

Die Zimtschnecken werden dann bei 175 °C Ober-/ Unterhitze 5 Minuten lang gebacken.

Währenddessen kann man sich dem Frischkäse-Glaze widmen.

Hierzu wird der Frischkäse und der Puderzucker zusammengerührt. Wenn es nicht flüssig genug ist, kann man etwas Milch hinzugeben.

Den Frischkäse-Glaze gibt man nach dem Backen direkt über die Zimtschnecken und lässt sie dann abkühlen.

Guten Appetit!

