



Zimtschnecken mit Walnüssen & Mandel-Frosting

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

12 Portionen

	Für den Teig:	500 g	Dinkelmehl Typ 630
9 g	frische Hefe	300 ml	lauwarme Hafermilch
1 TL	Salz	1 EL	Zitronenabrieb
90 g	Öl	60 g	brauner Zucker
	Für die Füllung:	80 g	brauner Zucker (Rohrohrzucker)
3 EL	Zimt	50 g	streichzarte vegane Butter
60 g	geriebene Walnüsse		Haferdrink zum Bestreichen
	Für das Frosting:	60 g	Mandelmus (weiß)
1 EL	Kokosöl	50 g	Puderzucker
2-4 EL	Mandelmilch		

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig zunächst 5 Minuten auf niedrigster Stufe mit dem Knethaken einer Küchenmaschine, danach weitere 5 Minuten auf mittlerer Stufe kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
2. Den Teig abdecken und bei Raumtemperatur für 1 h gehen lassen, danach für 14 h im Kühlschrank reifen lassen. Am nächsten Tag den Teig ca. 1,5 h vor dem Weiterverarbeiten aus dem Kühlschrank holen und akklimatisieren lassen.
3. Die vegane Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen. Zucker mit Zimt unter die Butter mischen und gut vermengen.
4. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 40 x 30 cm) ausrollen.
5. Die Zimt-Zucker-Butter gleichmäßig darauf verstreichen, mit den geriebenen Walnüssen bestreuen und dabei oben und unten einen kleinen Rand lassen. Diesen mit Haferdrink bepinseln.
6. Anschließend von der langen Seite dicht zu einer langen Rolle aufrollen. Mit einem scharfen Messer oder Küchengarndie Rolle nun in 12 gleich große Stücke teilen.
7. Die Schnecken einzeln mit etwas Abstand in eine gut gefettete Backform setzen und nochmals abgedeckt für 1 h gehen lassen.
8. Backofen parallel auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Zimtschnecken mit etwas Haferdrink bepinseln, damit sie einen schönen Glanz bekommen und für 30 - 40 Minuten backen.
10. Für das Frosting einfach alle Zutaten miteinander verrühren, bis es eine cremige Soße ergibt.
11. Die noch etwas warmen Zimtschnecken mit der Glasur servieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN