

Minizimtschnecken



Zutaten

- 1 Würfel frische Hefe 42 g
- 250 ml Wasser oder Sojadrink lauwarm
- 100 g Rohrohrzucker
- 500 g Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 1-2 EL Sonnenblumenöl
- 60 g Margarine
- 2 TL Zimtpulver
- 4 EL Rohrohrzucker
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 12 Holzspieße

Zubereitung

1. Die Hefe in eine Schüssel bröseln, warmes Wasser oder Sojadrink und 1 Esslöffel Rohrohrzucker dazugeben und ca. 10 Minuten gehen lassen.
2. Das Mehl sieben und mit 3 EL Rohrohrzucker, dem Salz und dem Öl in die Schüssel geben. Nun die Mischung mehrere Minuten kneten, idealerweise in einer Küchenmaschine, bis ein geschmeidiger, homogener Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er mindestens das doppelte Volumen erreicht hat.
3. In der Zwischenzeit die Margarine schmelzen und mit Zimt und 100 g Rohrohrzucker mischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 30x40 Zentimeter Größe ausrollen, mit der Margarine-Zimtzucker-Mischung bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Die Rollen in 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese jeweils auf einen Spieß aufstecken.
4. Bei 200 °C für 7 bis 10 Minuten im Ofen backen.