Rezept

Vegane Zimtschnecken-Cookies

Ein Rezept von Vegane Zimtschnecken-Cookies, am 27.05.2025

Zutaten

170 g	kalte vegane Pflanzenmargarine
40 g	Puderzucker
	Salz
40 g	Rohrohrzucker
250 g	Dinkelmehl (Type 630)
1 Msp.	gemahlene Bourbon-Vanille
3 EL	Aquafaba (Kichererbsen-Kochwasser, Glas)
1 TL	Ceylonzimt

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal, 7 g F, 2 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Die Margarine in 1 cm große Würfel schneiden. Margarinewürfel, Mehl, Puderzucker, Vanille und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig eventuell nochmals mit den Händen kurz verkneten. Dann zu einer 3 cm dicken Platte formen, in eine verschließbare Box legen oder in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kühlen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem 5 mm dicken Rechteck (20 × 40 cm) ausrollen. Das Aquafaba mit 2 EL Wasser verrühren und mit einem Pinsel auf den Teig streichen. Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig auf das Teigrechteck streuen.

3. Den Teig dann von der Längsseite her aufrollen und in 8 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Cookies zum Aufbewahren in eine Blechdose schichten.