

## REZEPTTIPP DES MONATS

### Zimtschnecken

Winterliches Gute-Laune-Gebäck mit dem Mandeldrink Original und der pflanzlichen Joghurtalternative Skyr Style Natur von Alpro



Bildquelle: Alpro®

#### Zutaten für 4 Zimtschnecken:

Für den Teig:

- 300 ml Alpro Mandeldrink Original
- 500 g Dinkelmehl + etwas für die Zubereitung
- 1 Päckchen (7 g) Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 7 EL Apfelmus
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 150 g Apfelmus
- 1 EL Zimt, gemahlen
- 2 EL Ahornsirup
- 75 g Nüsse, gehackt (z. B. Haselnüsse, Mandeln, Pecan)

Für das Topping:

- 200 g Alpro pflanzliche Joghurtalternative Skyr Style Natur
- 1 EL Puderzucker



## Zubereitung

1. Ofen auf 220 °C vorheizen. Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermengen.
2. Mandeldrink in einem Topf erwärmen, Hefe hinzufügen und darin auflösen lassen. 5 Minuten ruhen lassen.
3. Mandeldrink-Hefe-Mischung, Apfelmus, Zimt und Zucker mit einem Holzlöffel unter die Mehlmischung heben. Rühren, bis ein klebriger Teig entsteht. Etwas Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche streuen und den Teig mit den Händen zu einem Teigball kneten. Die Teigschüssel mit Mehl ausstreuen und den Teig darin zugedeckt für 20-30 Minuten ruhen lassen.
4. Für die Füllung Nüsse in einer Schüssel mit Apfelmus, Zimt, und Ahornsirup vermengen. Die Arbeitsfläche erneut mit Mehl bestäuben und den Teig zu einem ca. 0,5 cm dicken Streifen ausrollen. Mit der Füllung bestreichen. Teig aufrollen und in ca. 3 cm breite Rollen schneiden. Rollen eng nebeneinander in eine gefettete Backform geben (bestenfalls berühren sich die Rollen gegenseitig und auch den Rand der Backform) und für 20-25 Minuten backen. Die Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen, wenn sie goldbraun gebacken sind. Leicht abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit für das Topping die pflanzliche Joghurtalternative Skyr Style Natur mit dem Puderzucker vermischen. Mischung auf die noch warmen Zimtschnecken geben und genießen.

## Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten + 20 Minuten Backzeit + 25 Minuten Kühlzeit

## Geniebertipp:

Statt dem Alpro Mandeldrink macht sich im Teig auch der Haselnussdrink von Alpro sehr gut.

Bei der Wahl der Nüsse richtet man sich am besten nach der Verfügbarkeit. Gerade die in Nordamerika beheimateten Pecannüsse sind hier nicht überall erhältlich. Ein guter Ersatz sind die heimischen Walnüsse.

## Für folgende Ernährungsformen geeignet:

vegetarisch, vegan

## Das sagt der Ernährungsexperte:

Wenn schon naschen, dann am besten so. Durch das Apfelmus und den Ahornsirup ist für diese Leckerei nur wenig zusätzlicher Haushaltszucker nötig. Nüsse und Alpros pflanzliche Joghurtalternative Skyr Style liefern zudem hochwertiges pflanzliches Eiweiß.

## Über Alpro®

- Alpro ist schon fast 40 Jahre der europäische Pionier im Bereich pflanzlicher Nahrungsmittel und bietet eine breite Auswahl an köstlichen pflanzlichen Drinks, Alternativen zu Joghurt und



Kochsahne, Desserts, Brotaufstrich und Eis – hergestellt aus Sojabohnen ohne Gentechnik, Mandeln, Haselnüssen, Cashew, Reis, Hafer und Kokosnüssen.

- Alpro ist ein Unternehmen von Danone, hat seinen Hauptsitz im belgischen Gent und betreibt drei Produktionswerke in Belgien, Frankreich und Großbritannien. Alpro vermarktet seine Produkte überwiegend, aber nicht ausschließlich, innerhalb von Europa und leistet einen wesentlichen Beitrag zum ständigen Wachstum der pflanzlichen Ernährung. Seit 2018 ist Alpro B-Corp zertifiziert, da das Unternehmen soziale und ökologische Ziele mit finanziellem Erfolg verbindet.

Weitere Informationen: [www.alpro.com](http://www.alpro.com)

---

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 41,

[alpro@kommunikationpur.com](mailto:alpro@kommunikationpur.com)