

### Zutaten für ca. 20 Röllchen:

40 g Biskin® Pflanzenöl

270 ml Smelk® Haferdrink Classic

1 PK Trockenhefe

1 Prise Salz

50 g Zucker

450 g Weizenmehl (Type 405)

### Für die Füllung:

90 g Zucker

2 TL Zimt



### Zubereitung:

Biskin® mit den restlichen Zutaten verkneten und ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Erneut durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Rechtecke von der langen Seite her aufrollen und in 20 gleich breite Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Mit Smelk® bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 40 (ohne Wartezeit) Minuten

Backzeit: ca. 10 Minuten

Ober/Unterhitze: 200 °C

Umluft: 170 °C



## Hafer-Zimt-Rollen

---

### Nährwerte für die Zubereitung mit Vollmilch::

3 g Eiweiß, 24 g Kohlenhydrate, 1 g Ballaststoffe, 2 g Fett, 126 kcal, 533 kJ