

<http://www.chefkoch.de/rezepte/2016091326644574/Vegane-schwedische-Zimtschnecken.html>

Vegane schwedische Zimtschnecken

Zutaten

- 75 g Margarine
- 250 ml Sojamilch
- 25 g Hefe, frische
- 75 g Zucker, oder Agavendicksaft
- 1/2 TL Kardamom
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl

Für die Füllung:

- 35 g Margarine
- 1 TL Zimtpulver
- 50 g Zucker
- evtl. Sahne - Ersatz, (Soja-Sahne)
- evtl. Zucker, zum Bestreuen



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 25 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 10 Min. Ruhezeit: ca. 45 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Sojamilch bei geringer Hitze erwärmen, die Milch sollte unbedingt handwarm bleiben. Die frische Hefe in die Milch krümeln, den Zucker und Margarine zufügen und rühren, bis alles gelöst ist. Mehl mit Salz und Kardamom würzen. Hefemilch zugeben und den Teig am besten mit den Händen gut verkneten. Der Teig sollte nun mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen.

In der Zwischenzeit Margarine im Topf schmelzen und Zucker und Zimt zufügen. Der Zucker sollte sich auflösen.

Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit der Butter-Zucker Masse bestreichen. Den Teig nun aufrollen und in Scheiben schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und noch mal 10 Minuten aufgehen lassen. Wer mag, kann die Schnecken noch mit Sojasahne bestreichen und mit Zucker bestreuen. Bei 250°C ca. 5-8 Minuten backen. Das ist von Herd zu Herd unterschiedlich. Einfach auf eine schöne goldene Farbe achten.

<http://www.chefkoch.de/rezepte/2016091326644574/Vegane-schwedische-Zimtschnecken.html>

Vegane schwedische Zimtschnecken

Zutaten

- 75 g Margarine
- 250 ml Sojamilch
- 25 g Hefe, frische
- 75 g Zucker, oder Agavendicksaft
- 1/2 TL Kardamom
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl

Für die Füllung:

- 35 g Margarine
- 1 TL Zimtpulver
- 50 g Zucker
- evtl. Sahne - Ersatz, (Soja-Sahne)
- evtl. Zucker, zum Bestreuen



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 25 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 10 Min. Ruhezeit: ca. 45 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Sojamilch bei geringer Hitze erwärmen, die Milch sollte unbedingt handwarm bleiben. Die frische Hefe in die Milch krümeln, den Zucker und Margarine zufügen und rühren, bis alles gelöst ist. Mehl mit Salz und Kardamom würzen. Hefemilch zugeben und den Teig am besten mit den Händen gut verkneten. Der Teig sollte nun mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen.

In der Zwischenzeit Margarine im Topf schmelzen und Zucker und Zimt zufügen. Der Zucker sollte sich auflösen.

Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit der Butter-Zucker Masse bestreichen. Den Teig nun aufrollen und in Scheiben schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und noch mal 10 Minuten aufgehen lassen. Wer mag, kann die Schnecken noch mit Sojasahne bestreichen und mit Zucker bestreuen. Bei 250°C ca. 5-8 Minuten backen. Das ist von Herd zu Herd unterschiedlich. Einfach auf eine schöne goldene Farbe achten.