

vegane Apfel-Zimtschnecken

ZUTATEN:

500g Mehl Typ 550
250 ml Sojamilch
1 Würfel Hefe
60 g Rohrohrzucker
80 g Margarine
2 TL gehäuft Zimt
1 TL gestr. Salz
2 Äpfel
Zitronensaft
50 g Margarine geschmolzen
200 g Puderzucker
etwas Wasser



1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Den Hefewürfel zerbröseln und mit 3 EL handwarmer Milch und einem Löffel Rohrohrzucker verrühren. Die Hefemischung in eine Mulde im Mehl geben, mit etwas Mehl bestäuben und 10 min an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Derweil die Pflanzenmargarine schmelzen und die Milch dazugeben, sodass beides handwarm ist.
3. Zucker, Zimt, Salz, Margarine und Milch zum Mehl mit der Hefemischung geben und mit dem Knethaken solange kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Wenn der Teig an der Schüssel kleben bleibt, noch etwas Mehl hinzufügen.
4. Die Teigschüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und mindestens 30 min gehen lassen. Das gelingt gut, wenn man den Backofen auf 50 Grad vorheizt und dann auf 30 Grad herunterstellt, wenn man die Teigschüssel hineinstellt.
5. Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln und mit dem Zitronensaft erhitzen, bis die Apfelstücke weich sind. Gut abtropfen lassen.
6. Den Teig auf einer bemehlten Fläche auf Backblechgröße ausrollen. Mit der geschmolzenen Margarine großzügig bestreichen. Die Apfelstückchen gleichmäßig verteilen und die Teigfläche mit Zimt und Zucker großzügig bestreuen. Dabei 1 cm Rand lassen.
7. Den Teig vorsichtig aufrollen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
8. Diese gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Das Blech mit einem sauberen Tuch abdecken und noch mal 15 min gehen lassen.
9. In dieser Zeit den Ofen auf 225 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Backblech in Ofen geben, den Ofen auf 250 Grad hochstellen und die Schnecken 10 Minuten backen.
10. Nach dem Erkalten aus dem Puderzucker mit etwas Wasser einen Zuckerguss herstellen und die Schnecken damit bestreichen.