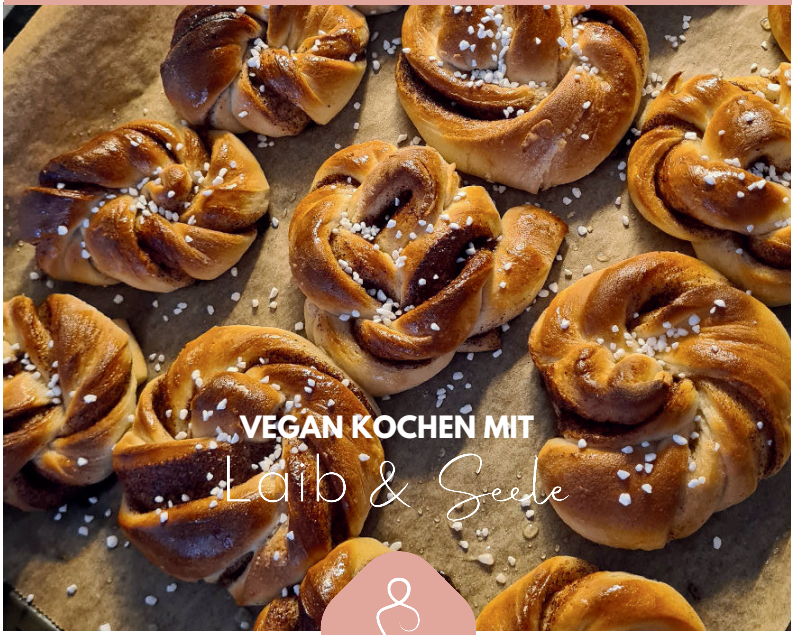
KOCHWORKSHOP

ZIMTSCHNECKEN BACKEN

Vegan



Schön, dass du da bist!

ZIMTSCHNECKEN

Zutaten

- 50 g vegane Butter
- 160 ml Pflanzenmilch (Hafer oder Soja)
- 16 g frische Hefe
- 15 g Zucker
- ¼ TL Salz
- 260 g Weizenmehl + ca. 30 g für die Zugabe

Für die Füllung:

- 50 g zimmerwarme vegane Butter
- 15 g Zucker
- 1 EL Zimt

Für die Glasur:

- 15 g Zucker
- 15 g Wasser
- Hagelzucker

Zubereitung

- WICHTIG: Die Butter für die Füllung muss sehr weich sein. Am besten ca. 4 Stunden vorher aus dem Kühlschrank geben.

- Für die Zimtschnecken vegane Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen und anschließend Pflanzenmilch unterrühren. Die Mischung lauwarm (Fingerprobe oder ca. 37°) abkühlen lassen.

- Hefe in eine große Schüssel bröseln, Milchmischung zugießen und so lange rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

- Zucker, Salz und Mehl zugeben und alles mit einer Gabel gut miteinander verrühren.

Zubereitung

- Anschließend den Teig ca. 5 Minuten gut durchkneten (in der Schüssel und auf einer Arbeitsfläche) und dabei das restliche Mehl (ca. 30 g) einarbeiten. Der Teig sollte glatt und leicht klebrig sein. Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel geben & mit einem sauberen Küchentuch bedecken. An einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen.

- Für die Füllung Zucker und Zimt mischen & beiseite stellen.

- Nach der Gehzeit ein Backblech mit Backpapier belegen. Teig in zwei gleich große Portionen teilen & eine Hälfte auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Die Hälfte der Butter darauf verstreichen & mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

- Den Teig einschlagen. Das bedeutet du legst den Teig zu einem Rechteck zusammen. Rolle den Teig nochmal leicht aus, sodass er ein wenig dünner wird.

Zubereitung

- Schneide den Teig in ca. 2 fingerbreite Streifen.

- Die Streifen jeweils einige Male an den beiden Enden in entgegengesetzte Richtungen drehen, um zwei Finger wickeln und freies Ende von unten nach oben durch das Loch in der Mitte der Schnecke stecken.

- Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren & Schnecken jeweils auf das vorbereitete Backblech legen.

- Anschließend die Schnecken wieder mit dem Küchentuch bedecken und etwa 30 Minuten gehen lassen.

- Währenddessen den Backofen auf 250 ° Heißluft vorheizen.

- Nach der Gehzeit im vorgeheizten Backofen ca. 8 – 10 Minuten (abhängig von deinem Ofen) backen.

Zubereitung

- Währenddessen die Zucker-Wasser-Mischung herstellen. Dafür Zucker und Wasser in einem Topf erwärmen und solange rühren bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Sollte die Masse zu heiß werden, Temperatur reduzieren.

- Sobald die Schnecken fertig sind, diese aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Zucker-Wasser-Mischung bestreichen & mit dem Hagelzucker verzieren.

- Warm oder kalt genießen.

KARDAMOMSCHNECKEN

Zutaten

- 50 g vegane Butter
- 160 ml Pflanzenmilch (Hafer oder Soja)
- 16 g frische Hefe
- 15 g Zucker
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Kardamom
- 260 g Weizenmehl + ca. 30 g für die Zugabe

Für die Füllung:

- 50 g zimmerwarme vegane Butter
- 15 g Zucker
- 1 EL Kardamom

Für die Glasur:

- 15 g Zucker
- 15 g Wasser
- etwas Pfeffer, Mandelblättchen od. Hagelzucker

Zubereitung

- WICHTIG: Die Butter für die Füllung muss sehr weich sein. Am besten ca. 4 Stunden vorher aus dem Kühlschrank geben.

- Für die Zimtschnecken vegane Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen und anschließend Pflanzenmilch unterrühren. Die Mischung lauwarm (Fingerprobe oder ca. 37°) abkühlen lassen.

- Hefe in eine große Schüssel bröseln, Milchmischung zugießen und so lange rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

- Zucker, Salz und Mehl und Kardamom zugeben und alles mit einer Gabel gut miteinander verrühren.

Zubereitung

- Anschließend den Teig ca. 5 Minuten gut durchkneten (in der Schüssel und auf einer Arbeitsfläche) und dabei das restliche Mehl (ca. 30 g) einarbeiten. Der Teig sollte glatt und leicht klebrig sein. Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel geben & mit einem sauberen Küchentuch bedecken. An einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen.

- Für die Füllung Zucker und Kardamom mischen & beiseite stellen.

- Nach der Gehzeit ein Backblech mit Backpapier belegen. Teig in zwei gleich große Portionen teilen & eine Hälfte auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Die Hälfte der Butter darauf verstreichen & mit der Kardamom-Zucker-Mischung bestreuen.

- Den Teig einschlagen. Das bedeutet du legst den Teig zu einem Rechteck zusammen. Rolle den Teig nochmal leicht aus, sodass er ein wenig dünner wird.

Zubereitung

- Schneide den Teig in ca. 2 fingerbreite Streifen.

- Die Streifen jeweils einige Male an den beiden Enden in entgegengesetzte Richtungen drehen, um zwei Finger wickeln und freies Ende von unten nach oben durch das Loch in der Mitte der Schnecke stecken.

- Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren & Schnecken jeweils auf das vorbereitete Backblech legen.

- Anschließend die Schnecken wieder mit dem Küchentuch bedecken und etwa 30 Minuten gehen lassen.

- Währenddessen den Backofen auf 250 ° Heißluft vorheizen.

- Nach der Gehzeit im vorgeheizten Backofen ca. 8 – 10 Minuten (abhängig von deinem Ofen) backen.

Zubereitung

- Währenddessen die Zucker-Wasser-Mischung herstellen. Dafür Zucker und Wasser in einem Topf erwärmen und solange rühren bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Sollte die Masse zu heiß werden, Temperatur reduzieren.

- Sobald die Schnecken fertig sind, diese aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Zucker-Wasser-Mischung bestreichen & mit dem Topping deiner Wahl verzieren.

- Warm oder kalt genießen.

DANKE, DASS DU MIT UNS GEBACKEN HAST.

www.laibundseele.at
@laib_und_seele_yogabrunch



Wir wünschen dir viel Freude beim Nachkochen.
Wir freuen uns über dein Feedback und deine Rezension auf google.at

Bitte beachte, dass die Rezepte und das Booklet nur für deinen Eigengebrauch gedacht sind und ohne ausdrückliche Zustimmung von unserer Seite nicht vervielfältigt werden dürfen.