

Kanelbullar

Vegane schwedische Zimtschnecken

Von Renkje, Ines und Annika

CO₂-Bilanz: 1436g CO₂

Zutaten:

Teig:

- 150g Margarine
- 500ml Sojamilch
- 50g frische Hefe
- 150g Zucker
- 1-2 TL Kardamom
- 1 Prise Salz
- 1kg Mehl

Füllung:

- 100g Margarine
- 3-5 TL Zimt
- 150g Zucker
- etwas Sojasahne (Soja Cuisine)



Zubereitung:

Die Sojamilch bei geringer Hitze erwärmen (etwa handwarm); die frische Hefe in die Milch krümelnd. Zucker und Margarine hinzufügen und rühren.

Mehl mit Salz und Kardamom vermengen und anschließend die Hefemilch hinzugeben.

Nun alles mit den Händen gut verkneten und eine halbe Stunde an einem warmen Ort (Backofen bei 50°C) gehen lassen.

In der Zwischenzeit Margarine im Topf schmelzen und Zucker und Zimt dazugeben.

Jetzt den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit der Zimtzuckermargarinemasse bestreichen. Den Teig aufrollen, in Scheiben schneiden und die Schnecken mit Sojasahne bestreichen. Die Kanelbullar im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 10 Minuten backen.

Guten Appetit!!!