Rezept

Vegane Cinnamon-Pecannut-Rolls

Ein Rezept von Vegane Cinnamon-Pecannut-Rolls, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	vegane Margarine
200 g	Rohrohrzucker
	Salz
750 g	Weizenmehl (Type 550)
2 EL	Zimtpulver
1 EL	Zitronensaft
450 ml	Sojadrink
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
21 g	frische Hefe (½ Würfel)
150 g	Pekannusskerne
125 g	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Springformen (ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal, 20 g F, 7 g EW, 56 g KH

Zubereitung

1. In einem Topf 100 g Margarine schmelzen, den Sojadrink dazugießen und lauwarm erwärmen. Beides in einer großen Schüssel mit 50 g Rohrzucker, dem Vanillezucker und 1 TL Salz verrrühren. Die Hefe zerbröckeln und darin auflösen.

2. Dann nach und nach mit 650 g Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

3. Die Nüsse recht fein hacken. 50 g Mehl auf die Arbeitsfläche streuen, den Rest über den aufgegangenen Teig. Diesen etwas durchkneten, dann zu einem Rechteck von ca. 40 × 50 cm ausrollen. Den Teig zunächst mit 100 g zimmerwarmer Margarine bestreichen, leicht salzen. Dann nacheinander gleichmäßig mit 150 g Rohrzucker, Zimt und gehackten Nüssen bestreuen.

4. Den Teig von der Längsseite her vorsichtig aufrollen und in 16 Scheiben schneiden. Formen mit übriger Margarine einfetten und mit den Teigschnecken auslegen, die Schnittfläche weist nach oben. Zugedeckt nochmals 30 Min. gehen lassen.

5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schnecken nach der Gehzeit im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis die Oberfläche gut gebräunt ist. Anschließend herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

6. Puderzucker in einer Schüssel mit dem Zitronensaft verrühren. Dann tropfenweise Wasser dazugeben, bis ein dickflüssiger Zuckerguss entstanden ist. Den Guss in Streifen über die Cinnamon-Pecannut-Rolls träufeln und fest werden lassen.