Rezept

# Vegane Franzbrötchen

Ein Rezept von Vegane Franzbrötchen, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **125 ml** | Sojamilch |
| **1/2 Würfel** | Hefe (ca. 20 g; oder 1 Pck. Trockenhefe) |
| **40 g** | vegane Margarine |
| **1/2 TL** | abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone |
| **1 TL** | Zimtpulver |
| | Mehl für die Arbeitsfläche |
| **250 g** | Weizenmehl (Type 405) |
| **40 g** | Zucker |
| **1 Prise** | Salz |
| **70 g** | kalte vegane Margarine |
| **70 g** | Zucker |
| | Backpapier für das Blech |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Sojamilch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken und die Hefe hineinbröckeln. 1 EL (ca. 10 g) Zucker darüberstreuen und die lauwarme Sojamilch über die Hefe gießen.

2. Die Hefe in der Flüssigkeit mit etwas Mehl vom Rand verrühren und den Vorteig 5 Min. zugedeckt ruhen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.

3. Dann Margarine, Salz, Zitronenschale und 3 EL Zucker (ca. 30 g) hinzugeben und alles in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 5 Min. zu einem Teig kneten. Den Hefeteig an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

4. Den gegangenen Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 30 x 50 cm ausrollen. Für die Füllung die kalte Margarine in Flocken gleichmäßig auf der vorderen Teighälfte verteilen, die andere Teighälfte darüberschlagen und alle offenen Ränder nach unten umschlagen.

5. Nochmals zu einem Rechteck gleicher Größe ausrollen und die äußeren Drittel zur Mitte schlagen, sodass der Teig nun drei Schichten bildet. Die Teigplatte 15 Min. in den Kühlschrank legen.

6. Den Teig zu einem Rechteck von ca. 20 x 40 cm ausrollen und mithilfe eines Backpinsels mit 2 EL Wasser bepinseln. Den Zimt mit dem Zucker vermischen und die Mischung gleichmäßig auf den Teig streuen. Die Teigplatte von der langen Seite her aufrollen.

7. Von der Rolle 4 cm breite Stücke abschneiden und jeweils in der Mitte mit dem Finger leicht flach drücken. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Teigstücke mit Abstand darauf verteilen. Mit einem feuchten Tuch abdecken und erneut 15 Min. gehen lassen.

8. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft 175° ohne Vorheizen) und die Franzbrötchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Sie schmecken ganz frisch am besten.