

## Rezept

# Vegane warme Birnen-Hefe-Schnecken

Ein Rezept von Vegane warme Birnen-Hefe-Schnecken, am 13.10.2024

## Zutaten

### Für den Hefeteig:

<b>500 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1 Würfel</b> frische Hefe (42 g)
<b>¼ l</b> Sojamilch	<b>60 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>120 g</b> weiche vegane Margarine
<b>1 Msp.</b> Bourbon-Vanillepulver	vegane Margarine für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche	

### Für die Füllung:

<b>½</b> Bio-Zitrone	<b>4 - 5</b> mittelgroße Birnen (600 g)
<b>30 g</b> Puderzucker	<b>2 Msp.</b> Bourbon-Vanillepulver
<b>½ TL</b> Zimtpulver	<b>2 EL</b> vegane Margarine

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ein 12er-Muffinblech | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Sojamilch erwärmen. 1 TL Zucker über die Hefe streuen und die warme Sojamilch darübergießen. Abgedeckt ca. 10 Min. stehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.
2. Salz, übrigen Zucker, Margarine und Vanillepulver dazugeben und alles mit den Händen oder Knethaken des Rührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort in 35 - 40 Min. auf das Doppelte aufgehen lassen.
3. Inzwischen für die Füllung die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Birnen waschen, wenn nötig schälen, und fein würfeln. Mit Zitronensaft und -schale, Puderzucker, Vanille- und Zimtpulver vermengen und die Mischung bis zum weiteren Gebrauch beiseitestellen. Die Muffinform einfetten. Den Backofen auf 250° vorheizen.
4. Den Hefeteig teilen und die Hälften auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu 50 × 10 cm großen Rechtecken ausrollen. Die Birnenmischung in die Mitte der Teigrechtecke geben und die Margarine in Stückchen daraufgeben. Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Die Teigrollen in insgesamt 12 gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke mit der Schnittfläche nach oben in die Mulden der Form setzen. Dabei leicht andrücken. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

5. Danach im Backofen (Mitte) 12 - 15 Minuten backen. Die Schnecken in der Form kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und warm servieren.