Vegane Osterkränzchen mit Himbeerkonfitüre

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Sojadrink	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	100 g
Weizenmehl, Type 405	550 g
Salz	
Margarine, vegan	80 g
Himbeerkonfitüre	8 TL
Zitronen	1 St.
Puderzucker	5 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf 250 ml Sojadrink auf mittlerer Stufe lauwarm erwärmen. Hefe in den Sojadrink bröckeln und ca. 10 Min. gehen lassen.

2. In einer Schüssel 100 g Zucker, 550 g Mehl, 1 Prise Salz, 80 g Margarine und Hefe-Sojadrink-Mischung vermengen. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Veganen Hefeteig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.

3. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Teig in 8 gleich große Portionen teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teigkugeln jeweils zu einem dünnen Rechteck ausrollen. Teige mit 1 TL Himbeermarmelade bestreichen und längs eng aufrollen. Teigrollen der Länge nach aufschneiden, sodass 2 Teigstränge entstehen. Teigstränge miteinander verdrehen. Die Enden leicht zusammendrücken, sodass ein Kreis entsteht. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und im Ofen ca. 18 Min. backen.

4. Vegane Osterkränzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

5. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel 5 EL Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft verrühren. Vegane Osterkränzchen mit Zuckerguss verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Nach Belieben noch mit gehackten Pistazien dekorieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	817 kcal
Kohlenhydrate	146 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	18 g