Vegane Streuselschnecken mit Kirschen

Zeit gesamt
2h 30min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 8 Portionen

Haferdrink Barista	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	120 g
Margarine, vegan	150 g
Salz	
Apfelmus	60 g
Weizenmehl, Type 405	550 g
Sauerkirschen im Glas	200 g
Mandeln, gemahlen	40 g
Sauerkirschkonfitüre	6 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf 250 ml Haferdrink Barista ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in den Topf bröckeln, mit 1 EL Zucker darin auflösen. Hefegemisch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefegemisch mit 60 g Zucker, 100 g Margarine, Salz, Apfelmus und 500 g Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.

2. Kirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einer Schüssel Mandeln mit 50 g Margarine, 50 g Zucker und 50 g Mehl zu Streuseln verkneten.

3. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Hefeteig nochmals durchkneten und in 8 Kugeln teilen. Jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu langen Rollen formen, zu Schnecken drehen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und zugedeckt nochmals 10 Min. gehen lassen.

4. Jeweils 1 EL Sauerkirschkonfitüre und Kirschen in die Mitte geben und großzügig Streusel darauf verteilen. Bleche nacheinander im Backofen ca. 20 Min. backen. Vegane Streuselschnecken mit Kirschen abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	532 kcal
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g