Zimtschnecken

Zutaten

120 g Margarine
250-270 ml Sojamilch
1/2 TL Salz
70 g Zucker
500 g Mehl
1 TL Kardamom
2 Pk Trockenhefe
etwas Pflanzenmargarine
ca. 3-5 TL Zucker-Zimt-Mischung

Zubereitung

Margarine in einem Topf zerlassen und die Sojamilch zugeben. Alles in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Salz und Zucker einrühren. Mehl, Kardamom und Trockenhefe zugeben und den Teig geschmeidig kneten. Eine halbe Stunde gehen lassen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Mit Margarine bestreichen und die Zucker-Zimt-Mischung darüber streuen.

Den Teigfladen auf der Längsseite einmal einklappen und in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden. Diese eindrehen und zur Schleife „verknoten“. Bei 180 Grad (Umluft) 8-12 Minuten backen.