



VEGANE FRANZBRÖTCHEN VEGAN FRANZBRÖTCHEN

ca 16

Zutaten Teig

100g Margarine, zimmerwarm
250ml Mandelmilch/Sojadrink
24g Frischhefe
75g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
400g Mehl
100g gemahlene Nüsse
Prise Salz

Zutaten Füllung

75g Margarine
75g gehackte Haselnüsse
75g gehackte Mandeln
75g gehackte Walnüsse
100g brauner Zucker
1 EL Zimt

Zutaten Glasur

200g Puderzucker
1 EL vegane Haselnusscreme
ca 5-6 EL Mandelmilch
Salz
1 TL Vanilleextrakt

Ingredients Dough

1/2 cup margarine, room temp.
1 1/4 cups almond or soy milk
1/2 tbsp dry active yeast
1/2 cup sugar
1 tsp vanilla extract
3 cups flour
1 cup ground nuts
pinch of salt

Ingredients Filling

1/3 cup margarine
3/4 cups chopped hazlenuts
3/4 cups chopped almonds
3/4 cups chopped walnuts
1/2 cup brown sugar
1 tbsp cinnamon

Ingredients Glaze

1 1/4 cups powdered sugar
1 tbsp vegan hazlenut spread
ca 5-6 tbsp almond milk
salt
1 tsp vanilla extract

Zubereitung Teig

1. Mandelmilch leicht erwärmen (nicht zu heiß, damit die Hefe nicht abstirbt), die Frischhefe mit 50g Zucker darin auflösen, abdecken und 5 min arbeiten lassen
2. Mehl, Salz und gemahlene Nüsse zusammen mischen und eine Mulde in der Mitte formen
3. die Hefemilch in die Mulde geben und mit Mehl vom Rand der Mulde bestäuben und 10 min stehen lassen
4. mit einem Knethaken einer Küchenmaschine anfangen zu kneten und die Margarine und Vanille hinzufügen (ca 5 min kneten), Schüssel abdecken und an einem warmen Ort für 45 min gehen lassen, damit sich das Volumen verdoppelt

Zubereitung Füllung

1. Margarine schmelzen und alle Zutaten miteinander vermischen
2. den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem 70 x 20 cm großen Rechteck ausrollen, die Nussfüllung darauf verteilen und von der langen Seite her aufrollen
3. 4cm große Scheiben schneiden, diese auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit der Hand platt drücken, damit die Franzbrötchen-Form entsteht
4. die Oberfläche mit Mandelmilch bestreichen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen
5. die Franzbrötchen abgedeckt weitere 20 min gehen lassen und dann für circa 15 min backen

Zubereitung Glasur

1. alle Zutaten zu einer glatten Glasur verrühren und auf die lauwarmen Franzbrötchen streichen

Instructions

1. combine dry ingredients in a bowl of your electric mixer fitted with a dough hook
2. dissolve sugar and vanilla extract in almond milk
3. while beating add margarine and almond milk to dry ingredients
4. knead for about 5 minutes, cover bowl and let rise for 45 min until dough has doubled in size

Instructions Filling

1. melt margarine and combine with all ingredients

- 2. flour surface and roll dough to a 20 x 7 inch rectangle and spread filling on dough**
- 3. start rolling from the long side of the rectangle and cut 1.5 inch slices**
- 4. place rolls on a baking sheet with parchment and flatten with your hand so that the rolls get the characteristic look of Franzbrötchen**
- 5. preheat oven to 356 °F, cover Franzbrötchen and let them rise for another 20 min**
- 6. brush them with almond milk and bake for about 15 min**

Instructions Glaze

- 1. combine all ingredients until you have a smooth texture and glaze the rolls when they're still lukewarm**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere [@lillys_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

Also watch my Youtube Videos.

Show me your result on social media:
tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)

