



Vegane Hefetiere

von Mario Kotaska

Zutaten (für zwölf Portionen):

Teig

250 ml Pflanzendrink, z.B. Sojadrink oder Haferdrink

90 g weiche vegane Margarine

1/2 Würfel Hefe

60 g Zucker

Salz

1 Päckchen Vanillinzucker

500 g Weizenmehl (Type 550)

Füllung

20 g (vegane) Margarine

50 g Haselnüsse, gemahlen

25 g Haselnüsse, gehackt

25 g (brauner) Zucker

1/2 TL Kardamom, gemahlen

1/2 TL Zimt, gemahlen

Sowie

50 g Rosinen oder Sultaninen

2-3 EL Sojadrink

Hagelzucker

3 EL Aprikosenkonfitüre

Zubereitung (circa 45 Minuten):

Für den Teig Pflanzendrink mit veganer Margarine handwarm erhitzen und die Hefe mit Zucker, einer Prise Salz und Vanillinzucker darin lösen. Wenige Minuten aktiv werden lassen, dann mit einem Teil des Mehls zu einem noch sehr feuchten Vorteig vermischen. Etwa zehn Minuten quellen lassen, dann das restliche Mehl einarbeiten und zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Dann die eine Hälfte des Teigs zu gleichmäßigen Kugeln abdrehen. Den übrigen Teig portionieren und in jeweils eine kleine, eine mittlere und eine größere Kugel abdrehen. Abgedeckt entspannen und aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung vegane Margarine zerlassen. Gemahlene und gehackte Haselnüsse, Zucker, Kardamom und Zimt in eine Schüssel geben. Die geschmolzene Margarine darüber geben und untermischen.

In die Mitte der gleichmäßig geformten Teigkugeln je einen kleinen Teil dieser Füllung geben. Um die Füllung herum zu leicht länglichen Kugeln formen, dabei an einer Seite eine recht spitz zulaufende Schnauze bilden, um einen Igel entstehen zu lassen. Jeweils zwei Rosinen als Augen einarbeiten. Auf ein Backblech geben, mit Pflanzendrink einpinseln und abgedeckt aufgehen lassen.



Die unterschiedlich großen Kugeln für die Hasen verwenden. Dafür die kleinste der drei Kugeln in Hagelzucker drücken, die wird später der Schwanz. Die größte Kugel zu einer Rolle formen und schneckenartig eindrehen, das Endstück als Pfoten leicht nach unten abstehen lassen. Auf der gegenüberliegenden Seite den Schwanz leicht an den Körper drücken. Die mittlere Kugel etwa zur Hälfte einschneiden und zu einem Kopf mit langen Ohren Formen. Über dem abstehenden Endstück der Schnecke ebenfalls leicht an den Körper drücken. Auch hier eine Rosine als Auge einarbeiten und mit Pflanzendrink bepinseln. Abgedeckt ebenfalls etwas aufgehen lassen.

Vor dem Backen den Rücken der Igel mit einer Schere so einschneiden, dass gleichmäßige Stacheln entstehen. Sollte dabei etwas Füllung sichtbar werden, ist das nicht weiter schlimm. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und beide Tiersorten für 15 bis 20 Minuten backen, bis sie eine schöne Bräune erhalten haben.

Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf erhitzen und durch ein feines Sieb streichen. Sparsam auf das noch warme Gebäck auftragen, die Igel mit Hagelzucker dekorieren und das Gebäck abkühlen lassen.

Nährwerte pro Portion:

309 kcal – 12 g Fett – 7 g Eiweiß – 44 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist vegan und laktosefrei.