

Sojarahmhefekuchen

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

3 T helles Mehl (Typ 550)
3 T Sojamilch
4-5 EL Rohrzucker
1/4-1/2 W Hefe
2-3 TL Zimt
1 EL Margarine
4 EL Zitronensaft
Öl

- Hefe mit 1/2 T lauwarmen Sojamilch und 1 EL Zucker vermischen, 15 Minuten gehen lassen.
- Mit Mehl, 1 Msp Zimt, Margarine, 1/2 T weiterer Sojamilch, evt. einem weiteren EL Zucker zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit restliche Sojamilch (2 T) mit 1 EL Zucker und dem Zitronensaft vermischen.
- Restlichen Zucker (2 EL) und restlichen Zimt mischen.
- Hefeteig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, einen fingerbreiten Rand hochdrücken.
- Eingedickte Sojamilch gleichmäßig darauf verteilen, Zimtzucker darüberstreuen.
- 15 Minuten gehen lassen.
- 20-25 Minuten bei 200°C backen.