

**Küchenmaterial**

Schüssel, Wallholz, Backblech mit Backpapier, Messer, Pinsel (optional für Glasur)

**Zutaten für 2 Personen**

500 g Mehl
 1 Pack Trockenhefe¹
 50 g (Kokosblüten-) Zucker
 ½ TL. Salz

250 ml Pflanzenmilch (Soja-, Hafer-, Mandeldrink)
 50 g Margarine

Füllung (beliebige Menge):
 Äpfel, klein geschnitten
 Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen
 Zitrone, Saft
 Zimt

Glasur:
 70 g Puderzucker
 1-3 EL Wasser und/ oder Zitronensaft

Zubereitung

Trockene Zutaten in die Schüssel geben und gut vermischen.

Feuchte Zutaten dazugeben, gut vermischen und zu einem Teig kneten.

Teig als Rechteck auslegen und beliebige Füllung gleichmässig darauf verteilen.

Den belegten Teig zusammenrollen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden.

Die zugeschnittenen Stücke flach auf ein Blech mit Backpapier legen.

Optional Puderzucker, Wasser und Zitronensaft zu dickflüssiger Glasur mischen und die Rollen damit bestreichen.

Rollen 25 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.

Gut zu wissen:

¹Falls du frische Hefe verwendest: ½ Würfel mit den feuchten Zutaten beifügen.

**Verknüpfung:**

[GORILLA WAH-Lektionen](#)

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](#).