

Cinnamon Bread

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backen: 60 Minuten

Zutaten | Für eine Kastenform mit 20cm

Für den Teig:

315 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizen Type 405/ 550

170 g Feinzucker

1 Prise Salz

1 Packung Backpulver

315 g Pflanzendrink (z.B. Hafer, Soja, ..)

125 g geschmacksneutrales pflanzliches Bratöl

1 TL Apfelessig

1 TL gem. Vanille

Für den Zimt- Swirl:

65 g (braunen) Zucker

1 TL Zimt

Für die Streusel (optional)

25 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizen Type 405/ 550

20 g Zucker nach Wahl

15 g Pflanzenmargarine oder Kokosöl

1 TL Zimt

So geht's:

Ofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen

Für den Teig:

In einer Rührschüssel alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Vanille) gut miteinander verrühren. Anschließend die feuchten Zutaten (Pflanzendrink, Öl, Apfelessig) hinzugeben und kurz (!) miteinander vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.

Für den Zimt-Swirl Zucker und Zimt vermengen.

Für die Streusel:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder den Händen zu Streuseln machen.

Nun 1/3 des Teiges in die Backform füllen und mit der Hälfte der Zimt & Zuckermischung bestreuen. Anschließend wiederum 1/3 des Teiges einfüllen und mit der anderen Hälfte der Mischung bestreuen. Nun den restlichen Teig darauf geben. Streusel drauf geben und im Backofen eine Stunde backen. Wer keine Streusel möchte, kann auch ein wenig mehr der Zucker-Zimt-Mischung machen und das Cinnamon Bread damit vor dem Backen bestreuen. Sollte der Kuchen zu braun werden, mit Alufolie bedecken.

Rezept: [Vegan Cinnamon Bread - Rainbow Nourishments](#)

Tipps:

- Um einen schönen, lockeren Rührteig zu bekommen, wird hier relativ viel Backpulver verwendet.
- Um die Lockerung ohne Ei zu erreichen, wird Apfelessig hinzugefügt, um das Natron im Backpulver noch intensiver zu aktivieren. Man schmeckt den Essig absolut nicht heraus.