

Rezept

Rohe Zimtschnecken

Ein Rezept von Rohe Zimtschnecken, am 28.03.2025

Zutaten

Für die Schnecken:

70 g Buchweizen	60 g Leinsamen
200 g trockener Mandeltrester (siehe unten, ersatzweise gemahlene Mandeln)	350 g feuchter Mandeltrester (siehe unten)
1 EL Kokosblütenzucker	80 g Agavendicksaft
Salz	1 TL Zimtpulver

Für die Zimtfüllung:

30 g Walnusskerne	300 g Dattelpaste (siehe unten)
3 EL Kokosblütenzucker	3 EL Zimtpulver
3 EL Rosinen	

Für den Walnuss-Crumble:

100 g Walnusskerne	1 EL Agavendicksaft
2 EL Kokosblütenzucker	1 TL Zimtpulver
Salz	

Außerdem:

Birkenzucker zum Bestäuben	Nussmilchbeutel oder Wäschenetz
----------------------------	---------------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Für die Schnecken den Buchweizen in einem Nussmilchbeutel mit Wasser bedeckt etwa 4 Std. einweichen. In ein Sieb abgießen, abspülen und bei Zimmertemperatur etwa 4 Std. abtropfen lassen.
2. Den Buchweizen und den Leinsamen im Blitzhacker jeweils fein mixen. Beides in einer Schüssel mit dem trockenen Mandeltrester, dem feuchten Mandeltrester, Agavendicksaft, Kokosblütenzucker, Zimtpulver und 1 Prise Salz verkneten. Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier zu einem etwa 1 ½ cm dicken und 25 × 30 cm großen Rechteck ausrollen. Das obere Backpapier abziehen.

3. Für die Zimtfüllung die Walnüsse grob hacken. Dattelpaste, Kokosblütenzucker, Zimtpulver und Rosinen in einer Schüssel verrühren und die Walnüsse untermischen. Den Teig mit der Walnussmischung bestreichen und mithilfe des unteren Backpapiers aufrollen. (Falls der Teig dabei einreißt, die Risse einfach mit dem Finger zustreichen.) Die Rolle in 12 Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen (nicht legen). Die Schnecken im Backofen bei 50° (Umluft; Mitte) und leicht geöffneter Ofentür etwa 2 Std. oder im Dörrgerät bei 42° etwa 3 Std. trocknen lassen.

4. Für den Walnuss-Crumble die Walnüsse grob hacken, in einer Schüssel mit dem Agavendicksaft, Kokosblütenzucker, Zimtpulver und 1 Prise Salz vermischen.

5. Die ofenwarmen Schnecken auf eine Platte legen, mit dem Walnuss-Crumble und Birkenzucker bestreuen.