

Rezept

Vegane Kürbis-Zimtschnecken

Ein Rezept von Vegane Kürbis-Zimtschnecken, am 09.05.2024

Zutaten

Für den Hefeteig

550 g Mehl	1/2 TL Salz
5 g Trockenhefe	100 g Zucker
60 ml Ahornsirup	160 ml lauwarme Mandelmilch
300 g Kürbispüree	1 TL Zimt

Für die Füllung

2 EL Kokosöl	1 EL Kokoscreme
1 TL Zimt	

Zum Bestreichen

1 EL Kokosöl	2 TL Zucker
1/2 TL Zimt	1/2 TL Pumpkin Pie Spice

Für die Glasur

2 EL Kokoscreme

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal, 22 g F, 7 g EW, 86 g KH

Zubereitung

1. 50g Mehl und Salz mischen, eine Kühle rein drücken und dort Hefe, Ahornsirup, Zucker und lauwarme Mandelmilch hinein geben. Den Vorteig 10-15 min stehen lassen.
2. Das restliche Mehl, Kürbis Püree und 1 TL Zimt dazu geben und ca. 10min zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt bei Zimmertemperatur eine Stunde gehen lassen und anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal durchkneten und rechteckig ausrollen.
4. Für die Füllung 2 EL Kokosöl und 1 EL Kokoscreme verrühren, leicht erhitzen und auf dem Teig verstreichen. 1 TL Zimt darüber streuen.

5. Von der langen Seite her aufrollen und in ca. 12 Stücke schneiden. Schnecken leicht flach drücken und in eine Tarte-oder Auflaufform setzen.

6. Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 1 EL Kokosöl mit 2 TL Zucker, 1/2 TL Zimt und 1/2 TL Pumpkin Pie Spice verrühren und die Schnecken damit einpinseln.

7. Schnecken ca. 30-35 min im vorgeheizten Ofen backen.

8. Kokoscreme kurz erhitzen und über die noch warmen Kürbis-Zimtschnecken geben.