

Rezept

Vegane Schneckennudeln mit Nussfüllung

Ein Rezept von Vegane Schneckennudeln mit Nussfüllung, am 25.04.2024

Zutaten

100 g vegane Margarine	200 g Nusskernmischung
1 Pck. frischer veganer Hefeteig (550 g, aus dem Kühlregal)	50 g Rohrohrzucker
	3 TL Ceylonzimt

Außerdem

Auflaufform (ca. 25 x 30 cm)

vegane Margarine für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 19 g F, 7 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Dabei die Margarine in einer ofenfesten Schale mit in den Ofen stellen und in ca. 4 Min. sehr weich werden, aber nicht schmelzen lassen. Die Nüsse in einem Blitzhacker oder Standmixer fein zerkleinern.
2. Den Hefeteig auf der Arbeitsfläche entrollen und mit der weichen Margarine bestreichen. Die gehackten Nüsse gleichmäßig darauf verteilen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Den Teig dann von der Längsseite her aufrollen. Die Teigrolle in ca. 3 cm breite Stücke schneiden.
3. Die Form dünn mit Margarine einfetten. Die Schneckennudeln dicht nebeneinander hineinsetzen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und ca. 30 Min. abkühlen lassen. Lauwarm oder kalt servieren.