

Rezept

Veganer Rosenkuchen mit Mandel-Schoko-Füllung

Ein Rezept von Veganer Rosenkuchen mit Mandel-Schoko-Füllung, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Hefeteig

200 ml Haferdrink	300 g Dinkelmehl
50 g Mandelmehl	3 EL Rohrzucker
1 Pck. Trockenhefe	4 EL Rapsöl

Für die Füllung

100 g Mandeln	100 g vegane Schokocreme
----------------------	---------------------------------

Außerdem

Mehl zum Arbeiten	Öl für die Form (ersatzweise vegane Pflanzenmargarine)
Kokosöl zum Bepinseln	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø), 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal, 11 g F, 7 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Den Haferdrink lauwarm erhitzen. Beide Mehle, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Öl und Haferdrink verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zunächst 5 Min. auf niedriger Stufe, dann so lange auf höchster Stufe verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt ca. 40 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Die Mandeln fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett in ein paar Min. goldbraun rösten.
3. Die Springform fetten. Den Teig nochmals mit den Händen gut durchkneten, dann in sieben gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einem Rechteck von ca. 10 × 25 cm ausrollen und quer legen. Die unteren zwei Drittel der langen Seiten mit etwas Schokocreme bestreichen und mit gerösteten Mandeln bestreuen. Die Rechtecke längs nach oben hin aufrollen und anschließend zu Schnecken formen.
4. Die Schnecken mit der Teignaht nach unten gleichmäßig in der Form verteilen. Dann zugedeckt erneut ca. 20 Min. gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 185° vorheizen. Etwas Kokosöl schmelzen und die Oberfläche der Schnecken damit bepinseln. Den Kuchen in den heißen Ofen (Mitte) geben und ca. 25 Min. backen. Anschließend kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.