

Rezept

Zuckerfreie Rosinenschnecken

Ein Rezept von Zuckerfreie Rosinenschnecken, am 30.05.2023

Zutaten

Für den Teig

90 g Süßkartoffel	150 ml ungesüßter Haferdrink
Salz	21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
400 g Vollkorn-Dinkelmehl	2 EL weiche Butter
1 EL Kokosblütensirup	1 Ei (M)

Für die Füllung und die Glasur

3 EL Kokosöl	120 g Trockenpflaumen-Püree (siehe Rezept-Tipp)
2 EL Mandelmus (siehe Rezept-Tipp)	80 g Rosinen
1 EL Kokosblütenzucker	1 TL Zimtpulver
2 EL Butter	2 EL Kokosblütensirup

Außerdem

Springform (18 cm Ø)	Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 11 g F, 7 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig Süßkartoffel schälen, grob würfeln und in wenig Wasser bei mittlerer Hitze in 15 Min. gar kochen. Abgießen und mit Haferdrink und 1 Prise Salz in einem Hochleistungsmixer zu einer glatten Masse pürieren. Das Püree in den Topf geben und leicht erwärmen. Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen.
2. Mehl, Butter, Kokosblütenzucker, Ei und Süßkartoffelpüree in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 175° vorheizen, die Springform ein-fetten. Für die Füllung das Kokosöl erwärmen, bis es flüssig ist. Mit Trockenpflaumenpüree, Mandelmus, Rosinen, Kokosblütenzucker und ½ TL Zimt verrühren.

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Rechtecken (à 30 × 22 cm) ausrollen. Die Füllung darauf verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Teigrechtecke von der Längsseite her aufrollen. Jede Rolle in 8 Scheiben schneiden und diese mit den Schnittflächen nach oben in die Form setzen. Im Ofen (Mitte) in 30 Min. goldbraun backen, bei Bedarf nach 20 Min. mit Alufolie abdecken. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.
-
5. Für die Glasur die Butter schmelzen und mit dem Kokosblütensirup und dem übrigen Zimt verrühren. Die noch warmen Rosinenschnecken mit der Glasur bestreichen, dann auskühlen lassen.