



Vegane Mandelschnecken / Nusschnecken

Zutaten für 18 Stück

Zubereitung: 45 Min. | **Wartezeit:** 60 Min. | **Ofeneinstellung:** 180°C O/U | **Backzeit:** 20 Min.

Zutaten:

Veganer Hefeteig

0,5 Würfel Hefe
80 g Zucker
2 EL Wasser
500 g Mehl
1 TL Salz
1 Prise Kurkuma
230 g Pflanzenmilch
100 g Butter (vegan, weich)

Mandelfüllung

200 g Mandeln
1 EL Leinsamen
40 g Zucker
1 EL Kakao
100 g Pflanzenmilch
5 Tropfen Bittermandelöl
(oder Amaretto)

Zum Fertigstellen

100 g Mandeln
(gehackt, geröstet)
5 g Puderzucker



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally





Vegane Mandelschnecken / Nusschnecken

Die veganen Mandelschnecken sind saftig und locker. Aus dem weichen Basis Hefeteig könnt ihr nach Belieben zum Beispiel auch einen Nusszopf oder Buchteln backen. Die Mandelschnecken sind mit einer Mandel-Kakao-Füllung bestrichen, nach dem Backen werden sie einfach nur noch mit etwas Glitzerschnee oder Puderzucker bestreut. Klassisch, unkompliziert und einfach herrlich!

Zubereitung:

Hefeteig

Verrühre die Hefe mit etwa 2 Esslöffeln Zucker und dem Wasser. Lasse diese Mischung abgedeckt etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten – oder im Backofen bei 34 °C für etwa 15 Minuten.

Verknete anschließend das Hefewasser mit dem übrigen Zucker und den restlichen Zutaten. Füge dabei das Salz und die Butter erst zum Schluss hinzu und knete den Teig mit den Händen oder einer Küchenmaschine für etwa 10 Minuten geschmeidig.

Forme den Hefeteig zu einer Kugel, fette diese mit Backtrennspray oder etwas Öl und lege sie in eine Schüssel. Decke den Teig mit einem Geschirrtuch ab und lasse ihn 1 Stunde bei Raumtemperatur oder 30 Minuten an einem warmen Ort gehen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.

Tipp: Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.

Tipp: Alternativ kannst du den Teig auch im Backofen (34 °C mit Wasserdampf) aufgehen lassen. So trocknet der Teig nicht aus und die Gehzeit verringert sich etwa um die Hälfte.

Mandelfüllung

Mahle die Mandeln und die Leinsamen fein und verrühre sie mit den restlichen Zutaten. Sollte die Masse zu fest sein, gib noch etwa 1-2 EL Pflanzen-

milch hinzu. Die Mandelfüllung sollte weich und streichfähig sein. Stelle sie abgedeckt zur Seite.

Mandelschnecken formen

Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte zu einem großen Rechteck aus. Bestreiche den Teig anschließend gleichmäßig mit der Mandelfüllung und streue die gehackten Mandeln darüber. Rolle die Teigplatte nun mit Hilfe der Silikonmatte zu einer Teigrolle auf. Schneide die Teigrolle nun mit einem Faden in 18 gleichgroße, etwa 2-3 cm breite Stücke. Der Faden hilft dir dabei, dass die Schnecken schön rund werden und nicht zusammengedrückt werden.

Mandelschnecken backen

Lege die Schnecken mit etwas Abstand auf zwei mit Backfolie belegte Lochbleche. Stelle das erste Blech nun in den kalten Ofen und stelle ihn auf 180 °C O/U ein. Mit der Aufwärmzeit des Backofens gehen die Schnecken nochmals mit auf. Decke das andere Blech in der Zwischenzeit mit einem Tuch ab. Backe die Schnecken nun für 20 Minuten. Sobald die ersten Schnecken gebacken sind, nimm sie aus dem Ofen heraus und stelle das zweite, aufgegangene Blech hinein. Backe auch diese Schnecken für 17-20 Minuten fertig.

Bestreue die Schnecken nach Belieben zum Servieren mit Puderzucker oder Glitzerschnee. Mir schmecken sie am besten, wenn sie noch lauwarm sind.

Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

