REZEPT FÜR VEGANE HIMBEER-PISTAZIEN-SCHNECKEN

VEGANE HIMBEER-PISTAZIEN-SCHNECKEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 10 Stück | 75 Min. | + Geh- und Abkühlzeiten

Zutaten

Für den Hefeteig:

- 250 ml Pflanzenmilch (z.B. Hafer- oder Sojamilch)
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 50 g SweetFamily Bio-Zucker
- 550 g Dinkelmehl Type 630
- 1 Prise Salz
- 80 g vegane Margarine

Außerdem:

- 250 g TK-Himbeeren
- 70 g Pistazienkerne
- 100 g vegane Margarine
- 100 g SweetFamily Bio-Zucker
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form
- 50 g SweetFamily Bio-Puderzucker

683

ZUBEREITUNG

474	10	64	19
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Pflanzenmilch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 10 g Bio-Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Für die Füllung Himbeeren auf einem Sieb auftauen lassen, dabei den Saft auffangen.

2. 40 g Bio-Zucker, Mehl, Salz, Margarine und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 ½ Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat.

3. 60 g Pistazien mahlen. Mit Margarine und Bio-Zucker verrühren. Teig auf Mehl nochmals durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 30 x 50 cm) ausrollen. Mit der Pistaziencreme bestreichen, dabei an den Längsseiten ca. 2 cm frei lassen. Mit abgetropften Himbeeren bestreuen und längs aufrollen, Kante gut festdrücken. In ca. 10 Schnecken schneiden und dicht an dicht in eine gefettete Auflauf- oder Backform (ca. 20 x 25 cm) setzen. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Schnecken darin ca. 30 Minuten backen, zum Ende Oberfläche bei Bedarf mit Backpapier locker abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Übrige Pistazien grob hacken. Bio-Puderzucker sieben und mit 1-2 EL aufgefangenem Himbeersaft zu einem Guss verrühren. Schnecken aus dem Ofen nehmen, damit beträufeln und mit Pistazien bestreuen. Auskühlen lassen.

Tipp:

In der Beerenzeit schmecken die Schnecken natürlich auch wunderbar mit frischen Früchten!