



## Schoko-Haselnuss-Zimtschnecken

### Zutaten für den Teig

360 ml Pflanzendrink

60 ml Dattelsirup

60 g pflanzliche Butter-Alternative

450 g Mehl oder helle, glutenfreie Mehlmischung

50 g Kakaopulver

7 g Trockenhefe

0.25 Teelöffel Salz

### Zutaten für die Füllung

45 g pflanzliche Butter-Alternative, geschmolzen

75 g Kokosblütenzucker

2 Teelöffel Zimt

45 g Zartbitterschokolade, gehackt

45 g gehackte Haselnüsse

---

**Zubereitungszeit:** 1 h 5 min

**Kochzeit:** 1 h 30 min

**Gesamtzeit:** 3 h

**Portionen:** 10

## Zutaten für die Glasur

100 g Chufella

100 g vegane Frischkäse-Alternative

2 Esslöffel Pflanzendrink

Etwas Zartbitterschokolade gehackt zum Dekorieren

Etwas gehackte Haselnüsse zum Dekorieren

---

## Zubereitung Teig

1.

Erhitze den Pflanzendrink, Dattelsirup und Butter-Alternative in einem kleinen Topf. Nimm ihn vom Herd, sobald die Butter geschmolzen ist und prüfe ob die Mischung lauwarm ist (evtl. musst du sie 5–10 Minuten abkühlen lassen).

2.

Gib das Mehl, Kakaopulver, Hefe und Salz in eine große Rührschüssel und verrühre alles miteinander.

3.

Mische nach und nach die Pflanzendrink-Butter-Mischung unter, während du den Teig mit dem Knethaken knetest, bis alles gut vermischt ist. Knete den Teig danach weitere 5 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit, bis der Teig weich und geschmeidig ist.

4.

Gib den Teig in eine gefettete Schüssel, decke ihn ab und lasse ihn an einem warmen Ort 1 Stunde lang gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

5.

Bereite in der Zwischenzeit die Füllung vor, indem du Kokosblütenzucker und Zimt verrührst.

6.

Bemehle eine Arbeitsplatte und stürze den aufgegangenen Teig darauf. Rolle den Teig zu einem etwa 36 cm großen Quadrat aus.

7.

Bestreiche ihn mit 30 g der geschmolzenen Butter, streue Zimt, Kokosblütenzucker, gehackte Schokolade und Haselnüsse darüber und lasse dabei einen kleinen Spalt am Rand frei.

8.

Rolle den Teig von einer Seite her vorsichtig und einigermaßen fest auf. Schneide mit einem Messer 10 Schnecken von der Rolle ab.

9.

Bestreiche den Boden einer ofenfesten Form mit Butter-Alternative und setze die Schnecken so hinein, dass sie sich gerade so berühren. Decke sie ab und lasse sie an einem warmen Ort 30–45 Minuten ruhen, bis der Teig aufgegangen ist und sich

wieder fast verdoppelt hat.

10.

Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor, bestreiche sie mit den restlichen 15 g geschmolzener Butteralternative und backe sie 30–35 Minuten lang, bis sie aufgegangen und locker sind und an der Oberseite dunkler werden.

11.

Lasse die Schnecken 30 Minuten lang oder vollständig abkühlen.

12.

Bereite währenddessen die Glasur zu: Verrühre die Zutaten, bis eine glatte Masse entsteht. Verteile sie über den Schoko-Haselnuss-Schnecken, dekoriere sie mit mehr Schokolade und Haselnüssen und genieße sie.