



Rote Bete Schnecken

Zutaten für den Rote Bete Hefeteig

75 g flüssige Butteralternative

100 ml lauwarmer Pflanzendrink

50 g Kokosblütenzucker

1 Würfel frische Hefe

2 Knolle(n) vorgekochte Rote Bete

500 g Mehl

0.5 Teelöffel Salz

2 Esslöffel Süßlupinenmehl

4 Esslöffel Wasser

Zutaten für die Füllung

200 g geschmolzene Butteralternative

200 g Kokosblütenzucker

4 Esslöffel Kakaopulver

1 Esslöffel Zimt

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h

Portionen: 6

Zutaten für den Guss

200 g Puderzucker

1 Spritzer Pflanzendrink

1 Spritzer Vanilleextrakt

Zubereitung

1.

Verrühre das Süßlupinenmehl mit dem Wasser und lasse es ein paar Minuten quellen. Püriere außerdem die Rote Bete schon einmal zu einem feinen Püree.

2.

Vermische für den Hefeteig die flüssige Butter mit dem lauwarmen Pflanzendrink und dem Kokosblütenzucker. Brösele die Hefe hinein und lasse alles ca. 10 Minuten stehen.

3.

Verknete die Mischung anschließend mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig. Der Teig sollte nicht mehr kleben, falls doch, knete einfach noch ein wenig Mehl unter. Lasse den Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen.

4.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Knete den Teig nun nochmal ganz kurz und rolle ihn auf einer bemehlten

Fläche zu einem großen Rechteck aus.

5.

Verrühre alle Zutaten für die Füllung miteinander und streiche sie gleichmäßig auf den Teig.

6.

Rolle den Teig von der langen Seite her auf, schneide die Rolle in ca. 12 Scheiben und setze diese mit der Schnittfläche nach oben in eine große, gefettete Auflaufform.

7.

Lasse die Schnecken nochmals ungefähr 10 Minuten in der Form gehen und backe sie dann ca. 20 Minuten.

8.

Nimm die Schnecken nach dem Backen aus dem Ofen, verrühre alle Zutaten für den Zuckerguss und verstreiche ihn auf den noch warmen Schnecken.