



Dattel-Zimtschnecken

Zutaten

200 g vegane Joghurt-Alternative

120 ml neutrales Öl

1 Esslöffel Süßlupinenmehl

50 ml heißes Wasser

1 Pack Trockenhefe

50 g Kokosblütenzucker

375 g Mehl

1.5 Teelöffel Salz

0.5 Teelöffel Natron

540 g Dattel-Rohmasse

6 Teelöffel Zimt

75 g Puderzucker

1 Spritzer Vanilleextrakt

Zubereitungszeit: 1 h

Kochzeit: 2 h 30 min

Gesamtzeit: 3 h 30 min

Portionen: 9

Zubereitung

1.

Mische 170 g der Joghurt-Alternative mit 75 ml Öl und erwärme es, bis es lauwarm ist.

2.

Verrühre das Süßlupinenmehl mit dem Wasser und lasse es 2 Minuten quellen.

3.

Rühre anschließend die Hefe, den Zucker und die Joghurt-Alternative-Öl-Mischung unter.

4.

Mische in einer weiteren Schüssel das Mehl mit 1 TL Salz und dem Natron, füge es dem Hefe-Vorteig zu und verknete die Zutaten so lange, bis ein glatter Teig entsteht.

5.

Lasse den Teig für 1,5 Stunden in einer eingölten Plastikschüssel abgedeckt an einem warmen Ort gehen.

6.

Verknete die Dattel-Rohmasse mit dem Zimt, dem restlichen Öl und 0,5 TL Salz zu einer klebrigen Masse.

7.

Rolle den Teig zu einem Rechteck aus und verteile die Dattel-Zimt-Paste darüber. Das geht am besten, wenn du sie stückchenweise plattdrückst, den ausgerollten Teig damit belegst und anschließend mit dem Nudelholz nochmal darüber rollst. Lasse an einem Ende etwas Platz zum Rand.

8.

Rolle die Dattel-Zimtschnecken nun von der Seite aus eng auf, die gegenüber der Seite mit dem freigelassen Rand liegt. Teile sie mit einem gezackten Messer in 9 gleichgroße Teile.

9.

Fette eine Backform ein und setze die Dattel-Zimtschnecken mit etwas Abstand zueinander hinein und lasse sie nochmals für 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen.

10.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor, decke die Dattel-Zimtschnecken mit Alufolie ab und backe sie auf der mittleren Schiene abgedeckt für 20 Minuten.

11.

Entferne die Alufolie und backe die Zimtschnecken für weitere 15-20 Minuten, bis sie goldbraun sind.

12.

Lasse die Dattel-Zimtschnecken kurz auskühlen und mische währenddessen die restliche Joghurt-Alternative mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt zu einem dickflüssigen Guss, mit dem du die Dattel-Zimt-Schnecken bedeckst, wenn sie noch etwa handwarm sind.

Govinda Geheimtipp: Am besten warm genießen – Guten Appetit!