

Softe Hazelnut Chocolate Rolls



Es gibt diese Tage, an denen man gar nicht viel braucht. Draußen wird es früher dunkel, die Temperaturen sinken und man möchte sich am liebsten mit einer Decke auf dem Sofa einkuscheln. Dazu eine Tasse heißer Kakao, vielleicht ein gutes Buch oder die Lieblingsserie und etwas frisch Gebackenes, das noch warm aus dem Ofen kommt. Genau für solche Tage sind diese Softe Hazelnut Chocolate Rolls gemacht. Wenn es draußen ungemütlicher wird, gibt es kaum etwas Schöneres, als drinnen den Ofen anzuschalten und den Duft von frisch gebackenem durch die Küche ziehen zu lassen.

Backzeit Teig: 33–35 Min

Temperatur Teig: 170 °C, O/U

Backform: Rechteckig

Durchmesser: 30 x 30 cm

Anspruch: ★★★★★

Zutaten

HEFETEIG

- ☐ Hafermilch-Mehl-Creme
- ☐ 500 g Mehl Type 550
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ ½ Würfel frische Hefe
- ☐ 150 ml Hafermilch
- ☐ 50 ml vegane Sahne
- ☐ 70 g vegane Butter
- ☐ 1 TL Zucker

VOR DEM BACKEN

- ☐ 100 ml vegane Sahne - optional wenn die Füllung nicht übermäßig flüssig ist.

MILCH-MEHL-CREME

- ☐ 25 g Weizenmehl Type 550
- ☐ 125 g Hafermilch

SCHOKO-NUSS-FÜLLUNG

- ☐ 200 g gemahlene Haselnüsse
- ☐ 100 g brauner Zucker
- ☐ 100 g vegane Butter
- ☐ 60 g vegane Sahne
- ☐ 1 TL Zimt
- ☐ 1 TL Vanille
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 100 g fein geraspelte Zartbitterschokolade

MANDEL-TOPPING

- ☐ 50 g gehackte Mandeln
- ☐ 25 g vegane Butter
- ☐ 35 g Reissirup
- ☐ 45 g brauner Zucker
- ☐ 30 g vegane Sahne
- ☐ 1 Prise Salz

DEKO

- ☐ Eine kleine Handvoll dünn gehobelte Haselnüsse bzw. Haselnussscheiben



Zubereitung

1. HAFERMILCH-MEHL-CREME ZUBEREITEN

Verrühre 25 g Mehl mit 125 ml Hafermilch in einem kleinen Topf. Erhitze die Mischung unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Fülle sie anschließend in eine kleine Schüssel um und lasse sie einige Minuten abkühlen. Sie darf später noch leicht warm sein, sollte aber nicht mehr heiß sein.

2. HEFE AKTIVIEREN

Erwärme die Vollmilch zusammen mit der veganen Schlagsahne, bis sie lauwarm ist. Nimm einen kleinen Teil der Hafermilch-Sahne-Mischung ab, brösele die frische Hefe hinein und gib den zusätzlichen Teelöffel Zucker dazu. Verrühre alles gründlich und lasse die Mischung etwa 5 bis 10 Minuten stehen, bis die Hefe sichtbar aktiv wird.

3. HEFETEIG ZUBEREITEN

Gib das Mehl, Zucker, Salz, die restliche Hafermilch-Sahne-Mischung sowie die leicht warme Hafermilch-Mehl-Creme in die Schüssel deiner Küchenmaschine. Gib anschließend die aktivierte Hefe dazu und knete den Teig etwa 10 bis 15 Minuten, bis er glatt, weich und elastisch ist. Falls er zu klebrig ist, gib ruhig noch etwas Mehl dazu. Danach die weiche vegane Butter noch mals 10 Minuten unterkneten. Decke die Schüssel mit einem Tuch oder Frischhaltefolie ab und lasse den Teig an einem warmen Ort etwa 60 bis 120 Minuten gehen, bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

4. SCHOKO-NUSS-FÜLLUNG ZUBEREITEN

Vegane Butter, braunen Zucker und vegane Sahne in einem Topf vorsichtig erwärmen, bis sich alles miteinander verbunden hat. Die Mischung nicht stark kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und gemahlene Haselnüsse, Zimt, Vanille und Salz unterrühren. Die Füllung kurz abkühlen lassen, sodass sie nicht mehr sehr heiß ist. Anschließend die fein geraspelte Zartbitterschokolade unterrühren. Durch die noch warme Füllung schmilzt ein Teil der Schokolade leicht ein, während kleine Schokoladenstückchen in der Füllung erhalten bleiben.

5. SCHNECKEN FORMEN

Rolle den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 60 × 40 cm aus. Verteile anschließend die Schoko-Nuss-Füllung darauf. Schneide 9 gleich breite Streifen von der langen Seite und rolle diese möglichst fest auf.

6. ZWEITE GEHZEIT

Setze die Schnecken mit etwas Abstand in eine gefettete rechteckige Auflaufform. Decke die Form ab und lasse die Schnecken nochmals etwa 30 bis 45 Minuten gehen.



Zubereitung

7. BACKEN

Erwärme die vegane Schlagsahne leicht und gieße sie gleichmäßig über die aufgegangenen Schnecken. Backe sie im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze für etwa 33 bis 35 Minuten, bis sie goldbraun sind. Nimm sie anschließend aus dem Ofen und lasse sie etwa 10 Minuten abkühlen.

8. MANDEL-BUTTER-HONIG-MISCHUNG ZUBEREITEN

Butter, braunen Zucker, Reissirup und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und kurz aufkochen lassen, bis die Mischung leicht eindickt. Eine Prise Salz unterrühren. Etwa die Hälfte der warmen Mischung mit den gehobelten Mandeln vermengen. Die Mandeln sollen vollständig von der Butter-Honig-Mischung umhüllt sein.

9. TOPPING

Die andere Hälfte der Butter-Honig-Mischung ohne Mandeln über die Schnecken träufeln bzw. die Oberfläche damit bestreichen. Anschließend die mit der Mischung umhüllten Mandeln gleichmäßig auf den Schnecken verteilen.

10. DEKORIEREN

Die dünn gehobelten Haselnüsse als zusätzliche Dekoration auf den Schnecken verteilen.

Mit Liebe gebacken,

Amelie