

# Cranberry-Mandel-Hefeschnecken



**PORTIONEN**  
15 Schnecken



**DAUER**  
2h



**SCHWIERIGKEIT**  
Mittel

## ZUTATEN

Für den Hefeteig:

250 g	Vollkornmehl
250 g	Weißmehl
80 g	Vollrohrzucker
1 TL	Kardamom
1 TL	Koriander
1 Päckchen	Trockenhefe
250 ml	Pflanzendrink
70 g	Margarine

Für die Füllung:

125 g getr.	gesüßte Cranberries
-------------	------------------------

100 ml	Apfelsaft
1	Apfel
Saft von	1 Orange
2 EL	Ahornsirup
1 TL	Bourbon Vanille
50 g	gemahlene Mandeln
30 g	Mandelblättchen

Für die Glasur:

1 EL	Kokosblütenzucker
2 EL	Kokosöl
1 EL	Mandelmus

## ZUBEREITUNG

1. Cranberries etwa 15 Minuten im Apfelsaft einweichen.
2. Für den Teig die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen.
3. Pflanzendrink erwärmen und die Margarine darin schmelzen lassen.
4. Den warmen, aber nicht kochenden Pflanzendrink mit den trockenen Zutaten vermischen und 3-4 Minuten kneten.
5. Hefeteig an einem warmen Ort abgedeckt 45-60 Minuten aufgehen lassen.
6. In der Zwischenzeit Apfel grob raspeln und in einem Topf erhitzen. Ahornsirup dazugeben und leicht karamellisieren lassen.
7. Eingeweichte Cranberries mit dem Saft, Orangensaft und Vanille dazugeben und ein paar Minuten köcheln lassen.
8. Mit einem Stabmixer pürieren und die Fruchtsoße mit Ahornsirup abschmecken.
9. Den aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Teig mit der Fruchtsoße bestreichen. Gemahlene Mandeln darauf verteilen und Mandelblättchen darüber streuen.
10. Teig längs aufrollen, am besten mit Zahnseide in etwa 15 Stücke schneiden, diese aufrecht in eine eingefettete Backform stellen, mit einem kleinen Löffel leicht aufdrücken und nochmals 15-20 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

