

Mandelschnecken (glutenfrei)



Zutaten

Teig:

150 g Mandelmehl
100 g Reismehl
100 g Maismehl
50 g Buchweizenmehl
1TL gemahlene Flohsamen
370 ml kaltes Wasser
½ TL Zucker
1½ TL Salz
6 g Trockenhefe
1,5 EL Kokosblütenzucker
1 EL geriebene Zitronenschale

Füllung:

50 g Rosinen
400 g gemahlene Mandeln
50 g Kokosblütenzucker
1 EL geraspelte Zitronenschale
150 ml Soja- oder Reiscuisine

Zitronenglasur:

Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung

Die trockenen Zutaten mischen und mit Wasser, Zucker, Salz und Hefe gut durchkneten. Den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen und am nächsten Tag bei Zimmertemperatur 1 Stunde stehen lassen. Für die Füllung werden die Rosinen mit kochendem Wasser übergossen und danach mit den gemahlenen Mandeln, dem Kokosblütenzucker, der Zitronenschale und dem Sojacuisine zu einer cremigen Masse verrührt. Nun den Teig halbieren und auf Backfolie jeweils zum Viereck ausrollen. Danach wird die Füllung gleichmäßig auf die Teigvierecke gestrichen und mit Hilfe der Backfolie aufgerollt. Nun werden mit einem gezackten Brotmesser ca. 3 cm breite Stück abgeschnitten, auf ein Backblech gelegt und mit nasser Hand etwas flachgedrückt. Den Ofen auf 45° C vorheizen und Mandelschnecken für etwa 20-25 Minuten gehen lassen und wieder herausnehmen. Danach den Ofen auf 250° C aufheizen und eine Fettpfanne mit ½ Tassen Wasser auf die untere Schiene schieben. Die Mandelschnecken werden auf der mittleren Schiene 18-20 Minuten goldbraun gebacken und noch heiß mit Zitronenglasur (Zucker und Zitronensaft verrühren) bestrichen.