



Schoko-Zedernuss-Hörnchen

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten
plus 70 Minuten Ruhezeit

Zutaten für ca. 12 Portionen:

550 g Dinkelmehl Type 630

80 g Rohrohrzucker

1 Prise Salz

250 ml + 2 EL Sojadrink

½ Würfel frische Hefe

110 g weiche vegane Butter oder
Margarine

12 TL TAIGA Schoko-Zedernuss-
Creme

3 EL gehackte Mandeln

Zubereitung:

- 1) Dinkelmehl mit Rohrohrzucker und Salz in eine Schüssel geben.
- 2) Sojadrink (250 ml) lauwarm erwärmen, Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen. Mit der weichen Margarine zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine mehrere Minuten zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ohne Zug gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat (etwa eine Stunde).
- 3) Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und halbieren. Die Teighälften jeweils zu einer Kugel formen, dann kreisrund ausrollen wie eine Pizza und in sechs gleichgroße Ecken schneiden.
- 4) Je einen TL Schoko-Zedernuss-Creme auf die breite Seite der Teigecken geben und die Teigstücke von der breiten Seite aus vorsichtig aufrollen und zu Hörnchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und erneut ca. 10 Minuten gehen lassen.
- 5) Die Hörnchen mit restlichem Sojadrink (2 EL) bestreichen, mit gehackten Mandeln bestreuen und im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen, bis die Hörnchen goldgelb sind. Auskühlen lassen und genießen