



Kokos-Mandel-Schnecken

 ZUBEREITUNGSZEIT: 120 Min.

 BACKZEIT: 30 Min.

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen.
2. Hefe in lauw warmer Milch mit einem Esslöffel Zucker auflösen. Die Hefemischung in die Mulde geben und mit etwas Mehl überdecken. Anschließend in der abgedeckten Schüssel ohne Zugluft für 20 Minuten gehen lassen.
3. Die übrigen Zutaten zum Teig geben und miteinander verkneten. Anschließend wieder 60 Minuten abgedeckt gehen lassen.
4. Für die Füllung Butter zerlassen und mit Kokosöl und Zucker mischen. Danach Kokosraspel, gehackte Mandeln und Mandelmus hinzufügen.
5. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Den Teig aufrollen und in ca. 5 cm große Streifen schneiden. Eine rechteckige Backform einfetten, die Schnecken hineinlegen und noch einmal für 10 Minuten gehen lassen.
6. Die Schnecken im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 Minuten backen. Die Mandelschnecken nach dem Backen gut abkühlen lassen.
7. Für das Frosting Frischkäse, Butter (Zimmertemperatur), den gesiebten Puderzucker und Kokosmilch miteinander vermengen. Das Frosting auf den Schnecken verteilen und mit Raffaello garnieren.

Zutaten

für 12 Schnecken

für die Schnecken:

- 500 g Mehl, Typ 405
- 250 ml Milch
- 80 g Zucker
- 60 g Butter
- 30 g frische Hefe oder 10 g Trockenhefe
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

für die Füllung:

- 100 g Zucker
- 100 g Mandelmus
- 60 g Kokosraspel
- 60 g gehackte Mandeln
- 50 g Butter
- 50 g Kokosöl

für das Frosting:

- 120 g Puderzucker
- 120 g Frischkäse
- 50 ml Kokosmilch
- 30 g Butter

für die Dekoration:

- 12 Raffaello