

EXKLUSIVE  
REZEPTE VON  
dmBio



Pumpkin Spice ist aus der Herbstzeit nicht mehr wegzu denken. dmBio bringt den Klassiker in verschiedenen Varianten in die Küche – neben der Gewürzmischung zum Beispiel als Pumpkin Spice Agavensirup.



#### WEB-TIPP

Viele weitere tolle Rezepte und Inspirationen unter [dm.de/rezepte](http://dm.de/rezepte)

# Süße Kürbis-Schnecken

MIT PUMPKIN-SPICE-FROSTING



**PRO PORTION:** 3.786 kJ (905 kcal)

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 20 Minuten, Backzeit: 30 Minuten

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** mittel **REICHT FÜR:** 6 Portionen (6 Stück)

## Zutaten

Für 6 Portionen (6 Stück)

### Für den Hefeteig

- 250 ml dmBio Haltbare Alpenmilch 3,5 % Fett\* + 2 EL zum Bestreichen
- 1 Pck. dmBio Backhefe\*
- 75 g dmBio Rohrohrzucker\*
- 500 g dmBio Dinkelmehl Type 630\* + etwas mehr zum Bearbeiten
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 75 g weiche Butter + 1 EL für die Form

### Für die Füllung

- 100 g weiche Butter
- 100 g dmBio Rohrohrzucker\*
- 1 EL dmBio Pumpkin Spice Gewürzmischung\*

- 100 g dmBio Haselnüsse gemahlen\*
- 250 g dmBio Kürbispüree\*
- 1 TL dmBio Orangenschale gerieben\*
- 1 Prise Salz

### Für das Topping

- 1 Ei
- 2 EL dmBio Haltbare Alpenmilch 3,5 % Fett\* zum Bestreichen
- 2-3 EL dmBio Kürbiskerne\*
- 200 g dmBio Cashewcreme Frischkäse Alternative\*
- 2 EL dmBio Pumpkin Spice Agavensirup\*

## Zubereitung

Milch lauwarm erwärmen, Hefe und Zucker darin auflösen. Mit Mehl, einem Ei und Salz sechs bis acht Minuten verkneten. Weiche Butter nach und nach einarbeiten, dann weitere fünf Minuten kräftig kneten. Teig abgedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Butter, Rohrohrzucker, Pumpkin Spice Gewürzmischung, gemahlene Haselnüsse, Kürbispüree, Orangenschale und eine Prise Salz zwei Minuten cremig rühren.

Teig auf bemehlter Fläche rechteckig (ca. 40x30 cm) ausrollen, mit der Kürbiscreme bestreichen (oben 3-4 cm frei lassen) und aufrollen. Rolle in 4 cm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand zu- einander in eine gefettete Form legen. Abgedeckt eine Stunde gehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das zweite Ei mit 2 EL Milch verquirlen, Schnecken bestreichen. Auf mittlerer Schiene 25-30 Minuten goldbraun backen. Kürbiskerne fettfrei rösten und grob hacken. Cashewcreme Frischkäse Alternative mit Pumpkin Spice Agavensirup und Salz cremig rühren. Abgekühlte Schnecken mit Topping bestreichen und mit Kürbiskernen garnieren.

## Einkaufsliste

### VOM dm-MARKT:

- 260 ml dmBio Haltbare Alpenmilch 3,5 % Fett\*
- 1 Pck. dmBio Backhefe\*
- 175 g dmBio Rohrohrzucker\*
- 510 g dmBio Dinkelmehl Type 630\*
- 1 EL dmBio Pumpkin Spice Gewürzmischung\*

### AUS DEM KÜHLREGAL:

- 100 g dmBio Haselnüsse gemahlen\*
- 250 g dmBio Kürbispüree\*
- 1 TL dmBio Orangenschale gerieben\*
- 2-3 EL dmBio Kürbiskerne\*
- 200 g dmBio Cashewcreme Frischkäse Alternative\*
- 2 EL dmBio Pumpkin Spice Agavensirup\*

### AUS DEM KÜHLREGAL:

- 75 g weiche Butter + 1 EL für die Form

### SONSTIGES:

- 2 Eier
- 1 Prise Salz