



# Vegane Hefeschnecken mit Cranberry-Marzipan-Füllung

🕒 Preparation time: 30 minutes      👤 Portions: 8  
🕒 Cooking time: 95 minutes  
**Total time: 125 minutes**

## Zutaten (für 12 Schnecken)

### Für den Hefeteig

- 500 g Dinkelmehl type 630
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder 1/2 Würfel frische Hefe in der warmen Flüssigkeit auflösen)
- 80 g Rohrzucker
- 1 TL Zimt
- 250 ml Pflanzendrink (z.B. Haferdrink, Mandeldrink o.ä.)
- 70 g Margarine (z.B. Bio-Aslan)

### Für die Füllung & zum Garnieren

- 250 g Cranberries
- 1 Apfel
- Saft von 1 Orange | ca. 50 ml Orangensaft
- 4 EL Ahornsirup (oder Agavendicksaft oder Reissirup)
- 1-2 TL Zimt
- 35 g Margarine (z.B. Bio-Aslan)
- 25 g Mandelblättchen + Mandelblättchen zum Garnieren
- 30 g veganes Rohmarzipan
- Etwas Puderzucker zum Bestäuben

### Für die Glasur

- 50 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

## Zubereitung (30 Minuten Arbeitszeit - 65 Minuten Ruhezeit - 24 Minuten Backzeit)

1. 500 g Dinkelmehl mit einem Päckchen Trockenhefe, 80 g Rohrzucker und 1 TL Zimt vermischen. 250 ml Pflanzendrink erwärmen und 70 g Margarine darin schmelzen lassen. Den warmen Pflanzendrink (sehr warm, nicht kochend!!) anschließend mit den trockenen Zutaten vermischen und 3-4 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Hefeteig an einem warmen Ort abgedeckt 45-60 Minuten aufgehen lassen.
3. 250 g Cranberries waschen. Einen Apfel waschen und mit einer Reibe fein aufreiben. Ich benutze dafür meine geliebte und hier auf dem Blog schon vielfach präsentierte [Julienne-Reibe von Gefu\\*](#) (unbeauftragte Werbung). Mit ihr mache ich z.B. auch Zucchini-Spaghetti und reibe Möhren, Kartoffeln und Rote Bete auf. Sie ist bei mir also im Dauereinsatz und ich nehme sie sogar auf Reisen mit.
4. Apfelraspeln und Cranberries ohne Öl in einem Topf erhitzen. Einige Minuten köcheln lassen, bis die Cranberries beginnen, aufzuspringen (es "poppt" hörbar). 4 EL Ahornsirup sowie 1-2 TL Zimt untermengen und die Cranberries leicht karamellisieren lassen. 50 ml frisch gepressten Orangensaft in den Topf gießen und nochmals 4-5 Minuten sachte köcheln lassen. Cranberries mit einem Schneidstab pürieren und die Fruchtsoße mit Agavendicksaft oder Ahornsirup abschmecken.
5. Margarine in einem Topf schmelzen lassen und eine Backform damit ausstreichen. Ich benutze eine klassische [Tarte-Form mit 27 cm Durchmesser\\*](#). 1 EL flüssige Margarine für später vorhalten.
6. Den aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und rechteckig ausrollen (Maße der ausgerollten Teigplatte ca. 55x 35 cm). Teig mit der Cranberry-Soße bestreichen. Marzipan zwischen den Fingern zerbröseln und darüber verteilen. Mandelblättchen über die Füllung streuen.
7. Teig von der Längsseite/langen Seite her aufrollen, in 12-14 Stücke schneiden, diese aufrecht in die gefettete Backform schichten, mit den Fingern leicht öffnen/aufdrücken und nochmals 15-20 Minuten abgedeckt ruhen lassen (je mehr sie dann noch aufgehen, desto "fluffiger" wird das Ergebnis!). Ofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze erwärmen.

8. Hefeschnecken bei 190 Grad Ober- und Unterhitze 17-20 Minuten backen. Nach 10 Minuten Backzeit die Schnecken mit zerlassener Margarine bestreichen.
9. Aus Puderzucker und Zitronensaft eine Glasur anrühren und die frischen Hefeschnecken damit beträufeln. Hefeschnecken nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und Mandelblättchen garnieren.

Wenn Ihr möchtet, könnt Ihr die Hefeschnecken zusätzlich mit Puderzucker bestäuben. Die Portion reicht für 6-8 Personen. Die Schnecken werden unglaublich fluffig, weich und fruchtig. Es ist auch ein herrliches Dessert für Weihnachten. So weich und herrlich werden die veganen Hefeschnecken. Die Cranberries machen sie fruchtig und besonders lecker. *\*Amazon-Affiliate-Links*