

# Schoko-Spekulatius-Rollen

## Zutaten

### für den Teig:

500 g Weizenmehl (Typ 405)  
1 P. Trockenbackhefe  
100 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
80 g Pflanzenmargarine  
250 ml pflanzliche Milch  
1 Prise Salz  
1 TL Spekulatiusgewürz (optional)

### für die Füllung:

50 g Pflanzenmargarine  
50 g Schokolade, zartbitter  
50 g Spekulatius  
2 TL Spekulatiusgewürz

### für den Guss:

Puderzucker  
pflanzliche Milch  
2 TL Spekulatiusgewürz



## Zubereitung

### Teig:

Die Trockenbackhefe gründlich mit dem Mehl mischen und in eine Schüssel geben.  
Die übrigen Zutaten dazu geben und zu einem recht festen, geschmeidigen Teig kneten.

### Füllung:

Spekulatius im Mixer fein zerbröseln. Alternativ in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz drüber rollen.

Die Pflanzenmargarine mit der Schokolade im Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen.  
Kekskrümel mit dem Gewürz mischen.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck von etwa der Größe eines Backbleches ausrollen.

Die Füllung darauf verstreichen und die Kekskrümel darüber verteilen.

Die Teigplatte nun von der langen Seite her aufrollen.

Mit einem scharfen Messer oder mit Zwirn in 12 gleichmäßig große Stücke teilen. Die Randstücke können weggelassen werden.

Die Röllchen mit Abstand zueinander in eine gefettete Form setzen und ca. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze.

Die gegangenen Rollen ca. 20 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

### Guss:

Puderzucker mit Pflanzenmilch glatt rühren. Spekulatiusgewürz unterrühren.  
Den Guss über die noch warmen Rollen verteilen.