



## PECAN CHOCOLATE ROLLS

### Zutaten Hefeteig

2 Pk Trockenhefe  
70g Zucker  
1 Pk Vanillezucker  
2 EL warmes Wasser  
250ml lauwarme Milch  
500g Mehl  
2 TL Backkakao  
1 Eigelb  
80g geschmolzene Butter  
½ TL Salz

### Zutaten Füllung

200g gehackte Pekannüsse  
200g gemahlene Mandeln  
50g gemahlene Haselnüsse  
50g gehackte Mandeln  
100g gehackte dunkle Schokolade  
2-3 EL Zucker  
1 TL Zimt  
3 EL Backkakao  
1 TL Vanilleextrakt  
5 EL Milch  
1 Eiweiß

### Zutaten Zuckerguss

200g brauner Zucker  
3 EL Wasser / Kaffee  
1 TL Vanilleextrakt  
Prise Salz

### Ingredients Dough

2 pk. instant yeast  
1/3 cup sugar  
1 tsp vanilla extract  
2 tbsp warm water  
1 ¼ cup lukewarm milk  
4 cups flour  
2 tsp cocoa powder  
1 egg yolk  
1/3 cup butter, melted  
½ tsp salt

### Ingredients Filling

2 cups chopped pcans  
2 cups ground almonds  
1/3 cup ground hazlenuts  
1/3 cup chopped almonds  
1 cup chopped dark chocolate  
2-3 tbsp sugar  
1 tsp cinnamon  
3 tbsp cocoa powder  
1 tsp vanilla extract  
5-6 tbsp milk  
1 egg white

### Ingredients Glaze

1 cup brown sugar  
3 tbsp water / coffee  
1 tsp vanilla extract  
pinch of salt

## **Zubereitung**

1. Zucker, Vanillezucker und Wasser mischen
2. alle restlichen Zutaten in eine Schüssel geben (Butter zum Schluss) und verkneten für ca. 5 min
3. eine Schüssel fetten und den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel formen und in die Schüssel geben, abdecken und mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen
4. die Zutaten für die Füllung vermischen (wenn zu trocken, füge noch Milch hinzu)
5. rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zum Quadrat und gib die Nussmasse darauf
6. nun zu einer Rolle rollen und die Enden etwas verschließen
7. gleichmäßige Rollen schneiden und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
8. in den kalten Ofen geben und bei 175°C Ober/Unterhitze für 40-45 min backen
9. Zuckerguss Zutaten vermischen und auf die abgekühlten Rollen streichen

## **Instructions**

1. mix sugar, vanilla extract and water
2. place all ingredients (butter last) into a bowl and knead for 5 min
3. grease a bowl and flour surface and form dough into a ball, then place dough into greased bowl – cover and let rise for 1 hour
4. mix all ingredients for filling (if too dry, add more milk)
5. roll out dough on a floured surface into a square and spread filling on it
6. roll the dough up, and close ends of roll
7. cut rolls of the same size and place them on a baking sheet lined with parchment paper
8. place into cold oven at 370°F and bake for 40-45 min
9. mix glaze ingredients and brush over cooled off rolls

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere @lillys\_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Show me your result on social media:**

**tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

