

## Zimtschnecken/Cinnamon Rolls (vegan)

Zutaten für etwa 15 Stück (Springform):

Teig	Zimtfüllung
400 g Weizenmehl Type 550	60 g zimmerwarme Margarine
250 g Pflanzendrink z.B. Mandel	60 g brauner Zucker
25 g Hefe	1 ½ Tl Zimtpulver
40 g veganes Puddingpulver/Vanille	80 g gehackte Nüsse z.B. Pekannüsse
25 g brauner Zucker	<b>Frosting</b>
8 g Salz	100 g Puderzucker
Prise Kardamompulver	Spritzer Wasser und gemahlene Vanille
80 g Margarine	oder einen Spritzer Zitronensaft
Margarine für die Springform	

### Zubereitung:

- Vorteig** Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.  
Lauwarmen Pflanzendrink, zerbröckelte Hefe und etwas Mehl vom Rand in der Mulde zu einem weichen Vorteig verrühren.  
Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und abgedeckt 20-30 Minuten gehen lassen.
- Teig** Vorteig mit dem restlichen Mehl und den weiteren Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten, bis sich der Teig größtenteils von der Schüssel löst.  
Nochmals 20-30 Minuten gehen lassen.
- Den Teig möglichst auf einem Schneidebrett zu einem Rechteck (etwa 50 x 30 cm) ausrollen.
- Teig mit der zimmerwarmen Margarine bestreichen, gleichmäßig mit Zimt, Zucker und den gehackten Nüssen bestreuen und von der längeren Seite her aufrollen.
- Die Rolle mit einem scharfen Messer (dünne Klinge) oder einem Garn in etwa 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Scheiben aufrecht in eine große gefettete Springformen (30 cm) setzen.
- Schnecken etwa eine ¼ bis ½ Stunde abgedeckt gehen lassen.  
Bis die Zimtschnecken sich sichtbar vergrößert haben.
- Backofen auf 200 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen – Schnecken 25-30 Minuten backen.
- Zutaten für das Frosting verrühren und auf die noch warmen Schnecken streichen.