



Kürbis-Zimtschnecken

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

Zimtschnecken-Teig

- 400g Mehl
- 150g Kürbispüree
- 85g-100g warme Pflanzenmilch
- 120g vegane Butter (weich in Stücken)
- 40g Kokosblütenzucker (oder brauner Zucker)
- 1 TL / 7g Trockenhefe
- 2 TL / 20g Pumpkin Spice
- Prise Salz

Zimtschnecken-Füllung

- 100g Kokosblütenzucker
- 80g vegane Butter (geschmolzen)
- 2 TL Pumpkin Spice
- 1 TL Vanille Extrakt
- 100g Nüsse (optional)

Zimtschnecken-Zuckerguss

- 120g veganer Frischkäse
- 50g vegane Butter (geschmolzen)
- 100g Puderzucker



Kürbis-Zimtschnecken

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

Zimtschnecken - Teig zubereiten:

Alle Zutaten in einen Mixer oder eine große Schüssel geben.

Zutaten kneten, bis ein glatter und elastischer Teig entsteht. Wenn eine Schüssel verwendet wird, einfach alle Zutaten so lange mischen, bis sie sich verbunden haben, und dann auf einer bemehlten Oberfläche kneten, bis sie glatt sind. (Sollte der Teig zu trocken sein, einen Schuss Milch dazugeben und nochmals durchkneten. Sollte der Teig zu feucht sein, etwas Mehl darüber streuen und nochmals durchkneten.)

Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort mindestens 1 Stunde ruhen lassen oder bis sich der Teig verdoppelt hat.

Alternativ den Teig über Nacht in einem luftdichten Behälter ruhen lassen.

Zimtschnecken - Füllung zubereiten:

Zucker, Butter, Pumpkin Spice und Vanille in eine kleine Schüssel geben. Mischen, bis sich eine glatte Paste bildet und dann erstmal beiseite stellen.

Zimtschnecken portionieren:
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Arbeitsplatte leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig in eine rechteckige Form rollen.

Die Füllung etwa 2 cm vom Rand entfernt auf dem Teig verteilen. Optional Nüsse fein hacken und ebenfalls drüberstreuen.



Kürbis-Zimtschnecken

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

Zimtschnecken backen:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Zimtschnecken für 15-20 Minuten (oder bis sie leicht goldbraun sind) in den Backofen geben und backen.

Die Zimtschnecken aus dem Backofen holen, abkühlen lassen und sobald sie vollständig abgekühlt sind, optional noch den Zuckerguss darauf verteilen.

Dieses Rezept wurde entwickelt von Tim Feldner (www.timfeldner.de)