

# Zimtschnecken (Kanelbullar)

Enthält: Weizen/Dinkel (Gluten)  
Milch-, ei-, soja-, erdnuss-, nuss-, sesam- und lupinenfrei



## Zutaten:

### Teig:

450 g Mehl (oder helles Dinkelmehl)  
50 g Zucker  
1 TL gemahlener Kardamom  
1 Prise Salz  
80 g Sonnenblumenöl  
2.5 dl lauwarmen Reisdrink (bei Dinkelmehl  
etwas weniger Flüssigkeit verwenden)  
15 g Frischhefe

### Füllung:

70 g weiche vegane Butter  
70 g Rohrohrzucker  
1 EL gemahlener Zimt  
Hagelzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Kardamom und Salz in einer Schüssel mischen.
- Hefe im lauwarmen Reisdrink auflösen. Mit dem Öl zur Mehlmischung geben und gut verkneten. Mit einem feuchten Küchentuch bedeckt um das Doppelte aufgehen lassen (1.5-2 Std.).
- In einer kleinen Schüssel die vegane Butter mit dem Zucker und dem Zimt mischen.
- Den Teig zu einem Rechteck ausrollen (ca. 20x60 cm). Den gesamten Teig mit der Füllung bestreichen, aufrollen und für ca. 30 Minuten in den Tiefkühler legen.
- Danach die Rolle in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen.
- Die Schnecken nach Bedarf mit Hagelzucker bestreuen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25 Minuten backen.

### Rezept und Foto:

*himbeergelb.ch. Köstliche Rezepte  
ohne Milch, Ei, Soja, Nüsse und Fisch  
von Sandra Kopp, Preisträgerin des  
aha!award 2018*

