



## Zutaten

- 750g glutenfreies Mehl (kann auch selbst gemischt werden, z.B. mit 500g Reismehl, 250g Maisstärke und 2 TL Guarkernmehl)
- 2 Eier oder Ei-Ersatz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 175g vegane Margarine
- 1 Päckchen vegane und glutenfreie Hefe
- 500ml vegane Ersatzmilch (z.B. Mandel-Drink)

### Für die Füllung

- 200g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 150g Zucker
- 8-12 EL vegane Ersatzmilch (z.B. Mandel-Drink)
- 35g vegane Margarine
- 100g Marzipanrohmasse
- 1TL Zimt

### Zuckerguss

- 1 Packung Puderzucker
- etwas Wasser

*Die Teigrolle kann auch in eine Gugelhupf Form gegeben und als Hefekuchen serviert werden, Lecker!*

## Zubereitung

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in die Mitte hineingeben und mit lauwarmer veganer Ersatzmilch und etwas Zucker 15 Minuten gehen lassen. Die Schüssel dabei zugedeckt lassen. Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und den Teig mit einem Rührgerät kneten lassen. Wenn der Teig zu feucht ist mit Mehl die Konsistenz so verändern, dass der Teig ausgerollt werden kann. Der Teig darf jedoch nicht zu trocken werden, da er sonst nach dem Backen bröseln. Den Teig zugedeckt ruhen lassen, bis die Füllung hergestellt ist.

Für die Füllung alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und ebenfalls gut verrühren. Wenn die Masse zu trocken ist, mit veganer Ersatzmilch vorsichtig verflüssigen. Die Masse soll streichbar sein.

Den Teig zu einem Rechteck auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Füllung auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

Den Teig vorsichtig zu einer Rolle formen und mit einem Messer in gleichgroße Stücke schneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Bei 180°C Umluft ca. 25 Minuten backen.

Anschließend auf die lauwarmen Zimtschnecken mit einem Zuckerguss versüßen. Hierzu den Puderzucker in eine Schüssel geben und Esslöffelweise Wasser hinzugeben. Wenn die Masse streichbar ist, diese dann auf die Schnecken verteilen und trocknen lassen.