

# Vegane Zimtschneckenkekse

## Zutaten für den Teig:

200 g veganes Streichfett, kalt  
100 g Kristallzucker  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Prise Salz  
300 g Mehl

## Für die Füllung:

60 ml Aquafaba oder 1 Pkg. Eiweißersatz  
60 g Roh-Rohrzucker  
2 TL Zimt  
100 g gemahlene Mandeln



## Zubereitung

Für den Mürbteig alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Danach in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kühlen.

Aquafaba bzw. das Eiweißersatz-Pulver nach Packungsanleitung aufschlagen, Zucker, Zimt und Mandeln unterheben.

Den Teig halbieren und jede Hälfte zu einem 3 mm dünnen Rechteck ausrollen (eher länglicher ausrollen!). Die Füllung gleichmäßig auf die Teige verstreichen und von der langen Seite her aufrollen.

Beide Teigrollen wieder in Frischhaltefolie packen und für eine weitere Stunde in den Kühlschrank legen.

Die rollen dann in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft etwa 12 Minuten backen.

**Hinweis:** Natürlich können Nicht-Veganer das Streichfett gegen reguläre Butter/Margarine ersetzen und das Aquafaba/Eiweißersatz gegen 2 Eiklar.

*Gutes Gelingen wünscht Sandra Brünner!*