



VEGANE CINNAMON ROLLS / VEGAN CINNAMON ROLLS

Zutaten Teig

500ml Mandelmilch
130g geschmolzene Margarine
50g Zucker
1 Pk. Trockenhefe
650g Mehl
1 TL Salz
+ mehr Margarine

Zutaten Füllung

200g Margarine
200g brauner Zucker
4 EL Zimt

Zutaten Frosting

180g Puderzucker
2 EL Mandelmilch
100g Margarine
1 TL Vanilleextrakt
+ optional: Lebensmittelfarbe

Ingredients Batter

2 cups almond milk
1/2 cup melted margarine
1/3 cup sugar
1 tbsp dry active yeast
5 cups flour
1 tsp salt
+ more margarine

Ingredients Filling

1 cup margarine
1/2 cup brown sugar
4 tbsp cinnamon

Ingredients Frosting

1 cup powdered sugar
2 tbsp almond milk
1/2 cup margarine
1 tsp vanilla extract
+ optional: food coloring

Zubereitung Teig

1. die Trockenhefe mit lauwarmer Mandelmilch mischen und 5 min gehen lassen
2. die die Margarine und den Zucker schaumig schlagen und die Hefemilch dazugeben
3. Mehl und Salz vermischen, zum Teig mischen und circa 5 min kneten
4. Hefeteig ca 60min abgedeckt gehen lassen
5. eine Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf ausrollen
6. großzügig mit noch mehr Margarine bestreichen

Zubereitung Füllung

1. alle Zutaten miteinander vermischen und auf den Teig sprengeln
2. eine Rolle aus dem Teig rollen und in gleichgroße Stücke schneiden
3. eine Auflaufform fetten und die Zimtschnecken mit circa 2 cm Abstand in die Form geben und im kalten Ofen für circa 20 min gehen lassen und dann bei 175°C Ober/Unterhitze für ca 45 min backen

Zubereitung Frosting

1. alle Zutaten miteinander vermischen und auf die lauwarmen Zimtschnecken streichen

Instructions Dough

- 1. mix dry active yeast with lukewarm almond milk**
- 2. mix margarine and sugar until fluffy and add yeast milk**
- 3. combine salt and flour, add to mixture and knead for 5 min**
- 4. cover and let rise for 60min**
- 5. sprinkle work surface with flour and roll dough out**
- 6. spread margarine on dough**

Instructions Filling

- 1. combine all ingredients and sprinkle on dough with margarine**
- 2. roll up and cut into cinnamon rolls**
- 3. grease a casserole pan and place rolls in there**
- 4. let rise in cold oven for another 20 min and bake afterwards at 375°C for about 45 min**

Instructions Frosting

1. combine all ingredients and spread on lukewarm cinnamon rolls

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere [@lillys_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

Show me your result on social media:

tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)

