



Zimtschnecken-Kekse

mit Mandelmus-Zimt-Mischung



Zutaten für ca. 30 Stück:

- | | |
|-------------------------|--|
| Teig | Für den Teig die Flohsamenschalen in 40 ml Wasser lösen, kurz quellen lassen und mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Während der Zubereitung der Füllung den Teig mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. |
| 200 g Mehl (glutenfrei) | |
| 1/2 TL Flohsamenschalen | |
| 60 g Margarine | |
| ca. 50 ml Mandelmilch | Mandelmus mit Zucker und Zimt cremig rühren. Auf bemehlter Fläche den Teig ausrollen und komplett mit der Füllung bestreichen. Den Teig zu einer langen Rolle aufrollen und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken auf ein Blech mit Backpapier legen und im heißen Ofen bei 180 °C ca. 12 Minuten backen. |
| 1 Pck. Puderzucker | |
| 1 Pr. Salz | |
| 1 Vanilleschote | |
| Füllung | |
| 3 EL Mandelmus | |
| 2 EL brauner Zucker | |
| 3 – 4 EL Zimt | |