



# Vegane, glutenfreie Kürbis-Zimt-Rollen mit Pekannüssen

⌚ Preparation time: 60 minutes      👤 Portions: 8  
🕒 Cooking time: 40 minutes  
**Total time: 100 minutes**

## Zutaten für 6 Portionen

### Für die glutenfreie Mehlmischung

- 300 g Vollkorn Reismehl + etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 200 g Quinoa Vollkornmehl
- 2 gehäufte EL Kartoffelmehl
- 1 gehäufter EL [indische Flohsamenschalen](#)

### Weitere Zutaten für die Rollen

- 750 g Hokkaido Kürbis (Gewicht mit Schale und OHNE Kerne)
- 2-3 EL flüssiges Kokosöl
- 2 EL Ahornsirup
- 1-2 TL Zimt
- Eine Prise gemahlener Ingwer | oder optional in daumengroßes Stück frischer Ingwer geschält
- 3 EL Pflanzendrink zum Verdünnen des Kürbispürees
- 180 ml Pflanzendrink
- 40 g Margarine | ich benutze Alsan
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 gehäufte EL geschrotete Leinsamen
- 1 TL Weinstein Backpulver
- 1 TL Natron
- 6 EL Rohrzucker
- nochmals 2 EL Zimt
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 Prise Meersalz
- 1 EL Apfelessig
- 65 g gehackte Pekannüsse
- Etwas Kokosfett für die Auflaufform

### Zutaten für die Glasur

- 100 g Puderzucker
- 45 g Margarine | ich benutze Alsan
- 4 EL Zitronensaft
- 2 EL Pekannüsse gehackt
- 1 EL Kürbiskerne gehackt

## Zubereitung (Zubereitungszeit ca. 60 Minuten + 15 Minuten Backzeit (Kürbispüree) + 25 Minuten Backzeit)

1. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. 750 g Kürbis (Gewicht ohne Kerne) in kleine Würfel geschnitten mit 2-3 EL flüssigem Kokosöl, 1 EL Ahornsirup, 1-2 TL gemahlenem Zimt sowie einer Prise gemahlenem Ingwer vermischen und auf dem Backblech verteilen
3. Kürbisstücke für 12-15 Minuten bei 200 Grad Umluft backen, bis die Kürbisecken beginnen leicht zu bräunen und die Stücke weich sind (Backzeit kann je nach Ofentyp und -alter variieren). Die gegarten Kürbisstücke kurz abkühlen lassen.
4. Kürbisstücke mit 1 EL Ahornsirup und 3 EL Mandelmilch im Mixer fein pürieren und die Kürbispaste bereit stellen. Wer mag, gibt ein Stück geschälten Ingwer im Mixer dazu. Kürbispüree mit Zimt abschmecken und bereit stellen.
5. Pflanzendrink und 125 ml Wasser mit der Margarine in einem Topf erhitzen. Rühren, bis sich die Margarine vollständig aufgelöst hat. Die Mischung

vom Herd nehmen und so lange abkühlen lassen, bis der Pflanzendrink nur noch sehr warm, aber nicht mehr heiß ist (das verträgt die Hefe nämlich nicht). Dann ein Päckchen Hefe in die Flüssigkeit einrühren und 10-15 Minuten quellen lassen. Anschließend 2 gehäufte EL geschrotete Leinsamen hinzufügen und nochmals 5 Minuten quellen lassen.

6. Alle Zutaten für die glutenfreie Mehlmischung miteinander vermengen und diese in eine große Rührschüssel geben.
7. 1 TL Backpulver, 1 TL Natron, 3 EL Rohrzucker, 1 EL Zimt, 1 TL gemahlene Vanille, eine Prise Salz und 3 EL vom Kürbispüree dazu geben.
8. Anschließend die flüssige Milch-Hefe-Mischung zum Mehl geben, 1 EL Apfelessig untermengen und einen Teig anrühren. Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer mit Reismehl bestäubten Fläche zu einer geschmeidigen Teigkugel kneten. Bei Bedarf noch 1 EL Reismehl hinzugeben, damit der Teig schön elastisch ist.
9. Ofen nochmals vorheizen - dieses Mal auf 190 Grad Umluft.
10. Teig viereckig ausrollen. Das Viereck sollte etwas länglich sein, wie auf dem nachstehenden Foto zu sehen.
11. Den ausgerollten Teig mit dem Kürbispüree bestreichen. 3 EL Rohrzucker + 2 EL Zimt und 65 g gehackte Pekannüsse darüber verteilen (wer es nicht so süß mag, lässt an dieser Stelle den Zucker weg).
12. Teig von der längeren Seite her zu einer Rolle aufrollen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
13. Eine Auflaufform mit Kokosfett ausstreichen und die geschnittenen Rollen hochkant einschichten und aneinander drücken.
14. Die Rollen bei 190 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen, bis sie Farbe annehmen und stark nach Zimt duften. Rollen aus dem Ofen nehmen und vor dem Glasieren ein wenig abkühlen lassen (ca. 15-20 Min).
15. Für die Glasur 45 g Margarine in einem Topf schmelzen lassen, mit 100 g Puderzucker und 4 EL Zitronensaft vermengen. Rühren, bis eine gleichmäßige, zähflüssige Glasur entsteht. Glasur über die Zimtrolle geben. 2 EL gehackte Pekannüsse und 1 EL gehackte Kürbiskerne über die glasierten Rollen verteilen.

Fertig ist diese grandiose, glutenfreie Herbstleckerei! Wer kann widerstehen? Sie sind sooo soft und saftig innen....