

## Sticky Pumpkin Spice Rolls

### Hefeteig:

600g Weizenmehl (Typ 550)  
100g Weizenvollkornmehl (oder mehr Weizenmehl 550)  
60g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1/2 TL Zimt  
21g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe  
1 gestrichener TL Salz  
150g Margarine (zB. Alsan)  
400g Wasser/Pflanzenmilch, kalt

### Füllung:

400g Hokkaido-Kürbis oder Kürbispüree  
100g Margarine (z.B. Alsan)  
150g Zucker  
2 TL Zimt  
1/2 TL Muskat, gemahlen  
1/2 TL Ingwerpulver (oder frisch gerieben)  
1/2 TL Nelken, gemahlen  
Prise Salz

### Karamell:

100g Zucker  
60g Ahornsirup  
100g Pflanzenmilch  
Prise Salz  
100g Walnüsse/Pekannüsse, gehackt

Etwas Öl zum Backform ausfetten

1. Alle Zutaten für den Hefeteig in einer Küchenmaschine auf langsamer bis mittlerer Stufe 8 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Man kann den Teig auch von Hand kneten, das dauert nur etwas länger.
2. Den Teig in einer leicht bemehlten Schüssel, abgedeckt, im Kühlschrank 1-4 Stunden (oder über Nacht) kühlen lassen. (Dadurch entwickelt er mehr Geschmack und wird besser verträglich. Mehr zum Thema „Slow Baking“ kannst du auf meiner Website bei Rezipete - „Slow Baking“ nachlesen.)
3. Den Kürbis klein schneiden und in einem Topf mit Wasser circa 10 Minuten weich kochen.
4. Das Kochwasser abgießen und mit den restlichen Zutaten

für die Füllung in einem Standmixer (oder Pürrierstab) glatt mixen.

5. Eine Backform (Springform, Kastenform, eckige Form,..) einfetten und beiseite stellen.
6. Für den Karamell: Zucker, Ahornsirup, Salz und Pflanzenmilch in einem kleinen Topf aufkochen und circa 3 Minuten leicht einkochen lassen. In die vorbereitete Backform gießen und gleichmäßig verteilen. Optional kann man noch gehackte Nüsse verteilen.
7. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen auf ca. 35x50cm. (Den Teig auf keinen Fall nochmal kneten.)
8. Die Kürbisfüllung gleichmäßig darauf verstreichen.
9. Mit einem Pizzaroller zwei-Finger-breite Streifen schneiden. Die Streifen einzeln von unten nach oben eng aufrollen.
10. Die Schnecken mit der Spirale nach oben, mit etwa 3cm Abstand, in die vorbereitete Backform geben und gleichmäßig verteilen. Jede Schnecke sollte 1-2cm Platz um sich herum haben, da sie nochmal aufgehen.
11. Mit einem sauberen Tuch abdecken und nochmal eine halbe Stunde bis Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
12. Im vorgeheizten Ofen (Umluft 160 Grad, Ober-Unterhitze 175 Grad) für 35-45 Minuten backen, bis sie gleichmäßig goldbraun sind.
13. Sobald sie fertig sind mit einem Messer am Rand entlang schneiden, damit die Schnecken nicht kleben bleiben, und die Backform auf eine größere Platte stürzen. Nun ist die Karamellseite oben. Leicht abkühlen lassen und dann ganz schnell essen :)