

Butter - Zimt - Schnecken

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
325	Gramm	Butter
125	Gramm	Vollmilch-Joghurt
1	Prise	Salz
4	Essl.	Zucker
1	Essl.	Zimt
50	Gramm	Hagelzucker

Anleitung:

Mehl, Butter, Joghurt und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Die Hälfte davon zu einem Rechteck von 30x40cm ausrollen. Zucker und Zimt mischen und die Hälfte über den Teig streuen. Von der breiten Seite her aufrollen. Die zweite Teighälfte genauso verarbeiten. Beide Rollen mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Rollen in 1/2cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

Mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200° etwa 15 Minuten backen. Ich mag es nicht, wenn ich auf diese großen Zuckestücke beiße. Deshalb hab ich die Plätzchen mit normalem Zucker bestreut, war auch gut.