

Butter - Zimt - Schnecken

Zutaten für: 75 Stück

WEIHNACHTLICH MIT WENIG ZUCKER

500	Gramm	Mehl
325	Gramm	Butter
125	Gramm	Joghurt, normaler
1	Prise	Salz
4	Essl.	Zucker
1	Essl.	Zimt
50	Gramm	Zucker (Hagelzucker)

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 25 Minuten

Ruhezeit ca. 1 Stunde

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 25 Minuten Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die kalte Butter in kleinen Würfeln auf den Mehlerand geben. Joghurt und eine Prise Salz in die Mulde geben und mit etwas Mehl verrühren. Den Teig mit einem großen Messer durchhacken, bis nur noch Flöckchen übrig sind. Mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten und kalt stellen.

Die Hälfte des Teiges auf wenig Mehl etwa 3 mm dick zu einem Rechteck von 40*30 cm ausrollen. Zucker und Zimt mischen und die Hälfte über den Teig streuen. Den Teig von der breiten Seite her aufrollen und mindestens eine Stunde lang kalt stellen. Die zweite Teigrolle genauso verarbeiten.

Die Teigrollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C (Umluft 170 Grad C, Gas Stufe 3) etwa 15 Minuten backen.

Anmerkung: Uns war der Hagelzucker zu grob, deshalb bestreue ich die Kekse immer mit Vanille- oder Zimtzucker.

Pro Stück etwa 60 Kalorien, 4g Fett.