

Feigenspiralen.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 80 Stück

SEHR SCHÖN FÜR DEN ADVENTSPLÄTZCHENTELLER,

FÜR DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Feige(n), getrocknete
1		Ei(er)
50	Gramm	Zucker
1	Teel.	Kakaopulver
1/2	Teel.	Zimtpulver
50	Gramm	Mandel(n), gemahlen
1	Essl.	Rum

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1		Ei(er)
125	Gramm	Butter

AUSSERDEM

		Wasser
20	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Zimtpulver

Anleitung:

Füllung: Feigen sehr fein schneiden und mit den übrigen Zutaten verrühren.

Knetteig: Mehl in eine Schüssel sieben. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 40 x 20 cm ausrollen. Teig mit der Feigenmasse bestreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Das Rechteck so halbieren, dass 2 Quadrate von 20 x 20 cm entstehen. Beide Quadrate eng aufrollen, rundherum mit Wasser bestreichen. Zimt und Zucker mischen, die Rollen darin wälzen und auf eine Platte legen. Beide Rollen zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag den Ofen vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Die Rollen gleichmäßig in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Ober-/Unterhize: ca. 200 °C Heißluft: ca. 180 °C Gas: Stufe 3-4

Backzeit: ca 8-10 Minuten