

Rezept

Gewürzschnecken mit Hagelzucker

Ein Rezept von Gewürzschnecken mit Hagelzucker, am 19.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	160 g kalte Butter
60 g Vollmilch-Joghurt	Salz
2 EL Kakaobohnensplitter	2 EL Zucker
½ TL Zimtpulver	½ TL Fünf-Gewürze-Pulver
25 g Hagelzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mehlmitte eine Mulde drücken. Die Butter in kleine Flöckchen schneiden. Den Joghurt löffelweise mit den Butterflöckchen und 1 Prise Salz auf den Rand der Mulde verteilen. Alles mit kalten Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. (Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig zu mürbe.) Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Kakaosplitter fein hacken. Den Teig auf einer wenig bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick zu einem Rechteck von 40 × 30 cm ausrollen. Zucker mit den Gewürzen und Kakaosplittern mischen und auf den Teig streuen. Den Teig von der breiten Seite her aufrollen. Teigrolle für 1 Std. kalt stellen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Teigrolle in knapp 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Schnecken mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 13 – 15 Min. hellgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter heben und ganz auskühlen lassen.