

## Rezept

# Schnelle süße Schnecken

Ein Rezept von Schnelle süße Schnecken, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1/2</b> Bio-Zitrone	<b>250 g</b> Mehl
<b>100 g</b> Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> Eigelb (M)	<b>150 g</b> kalte Butter
<b>200 g</b> Konfitüre (z. B. Aprikosen-, Himbeer- oder Kirschkonfitüre)	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen.
2. Das Mehl mit Zucker, Zitronenschale und Salz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken, Eigelb und Zitronensaft hineingeben, am Rand die Butter in Flöckchen verteilen. Alles mit einer Palette gut durchhacken, dann rasch zu einem Mürbeteig verkneten.
3. Den Teig zwischen zwei großen Bögen Backpapier zu einem 3-4 mm dünnen Rechteck (ca. 35 x 40 cm) ausrollen. Den oberen Papierbogen abziehen und die Teigränder gerade schneiden. Die Teigplatte samt darunterliegendem Backpapier quer halbieren.
4. Die Konfitüre glatt verrühren und jede Teighälfte gleichmäßig damit bestreichen. Die Teigplatten jeweils von der Längsseite her mithilfe des Backpapiers aufrollen und die Rollen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf die Bleche legen.
5. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in 12-14 Min. leicht goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Schnecken nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.