

Rezept

Schwedische Zimtschnecken-Plätzchen

Ein Rezept von Schwedische Zimtschnecken-Plätzchen, am 28.06.2026

Zutaten

250 g Mehl	Salz
150 g kalte Butter	80 g saure Sahne
120 g Zucker	1 EL Zimtpulver
1/4 TL gemahlener Kardamom	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 5 g F, 1 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Das Mehl in einer Schüssel oder auf der Arbeitsfläche mit 1 Prise Salz mischen. Butter in Flöckchen schneiden, dazugeben und mit einem Messer leicht unterhacken. Die saure Sahne dazugeben und alles weiter krümelig hacken. Mit den Händen rasch ohne Druck zusammenkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Zucker und Gewürze vermischen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 × 40 cm ausrollen. Den Gewürzzucker gleichmäßig daraufstreuen und den Teig von der breiten Seite her fest aufrollen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.
3. Backofen auf 200° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen. Teigrolle mit einem scharfen Messer in 7-8 mm dicke Scheiben schneiden. Auf das Blech legen, dabei schön rund formen und die Enden festdrücken. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Erst auf dem Blech, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.