

Rezept

# Zuckerfreie Weihnachtskringel

Ein Rezept von Zuckerfreie Weihnachtskringel, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> weiche Butter	<b>1</b> Ei (M)
<b>½ TL</b> Lebkuchengewürz	<b>150 g</b> gemahlene Mandeln
<b>150 g</b> Mehl	<b>4 EL</b> roter Fruchtaufstrich nach Wahl (ungesüßt)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal, 9 g F, 3 g EW, 7 g KH

## Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Butter, Ei, Lebkuchengewürz, Mandeln und Mehl in eine Rührschüssel geben und alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Backpapier wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf dem Backpapier mit dem Nudelholz ca. 5 mm dünn zu einem Rechteck ausrollen. Dieses gleichmäßig mit dem Fruchtaufstrich bestreichen. Das Rechteck von der langen Seite her mithilfe des Backpapiers eng aufrollen und ins Papier gewickelt ca. 10 Min. im Tiefkühlfach tiefgefrieren.
3. Anschließend die Teigrolle aus dem Tiefkühlfach nehmen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken mit etwas Abstand nebeneinander auf dem Blech verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Kekse herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, danach in einer Dose aufbewahren.