

Zimt-Schnecken

2 kleine Eier mit
50 g weiche Butter
80 g Schwand
1 PCK Vanillezucker
1 Prise Salz
50 g Zucker schaumig rühren.

130 g Weizenmehl 405
100 g Dinkelmehl 630
2 TL Backpulver sieben und vermischen und unter die Ei-Masse rühren. Teig mindestens 30 Minuten kalt stellen.

3 EL weiche Butter
30 g Zucker mit
1 Esslöffel Zimt
1 Prise Ingwerpulver vermischen.
Puderzucker

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Mit der weichen Butter bestreichen. Zimt-Zucker-Ingwer Mischung darauf verteilen. Teig von der langen Seite her aufrollen. Nochmals 30 Minuten kalt stellen. Dann mit einem Messer c. 1cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein Backblech legen. Bei 170 Grad Umluft ohne Vorheizen 15 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Die Plätzchen sind minimal weich weich und härten aus, sobald sie abgekühlt sind.
Rezept für 28 Stück

