

Zimtschneckenplätzchen

Zutaten (ca. 45 Stück)

250g Mehl
30g Zucker
70g Joghurt
150g kalte Butter
3 TL Zimt
3 TL Vanillezucker
4 TL Zucker



Zubereitung

- 1) Gebt Mehl, Zucker, die kalte Butter und den Joghurt in eine Rührschüssel. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
- 2) Anschließend rollt ihr den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 30 x 40 cm großen Rechteck aus.
- 3) Mischt Zimt, Vanillezucker und Zucker in einer kleinen Schüssel und verteilt die Mischung gleichmäßig über dem ausgerollten Teig.
- 4) Rollt das Rechteck von der langen Seite her auf und wickelt die Teigrolle in Frischhaltefolie. Für eine Stunde muss der Teig nun im Kühlschrank ruhen.
- 5) Danach nehmt ihr die Folie von der Rolle ab und schneidet etwa 1 cm dicke Scheiben ab.
- 6) Ich benutze statt eines Messers häufig eine Schnur – so wird die Teigrolle nicht zu stark auf die Arbeitsfläche gedrückt und die Plätzchen bleiben schön rund.
- 7) Legt die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
- 8) Im vorgeheizten Backofen backen die Zimtschneckenplätzchen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten.