byodo
bio vom feinsten

Gewürzschnecken

Diese süßen Gewürzschnecken mit Lebkuchengewürz sehen einfach wunderschön auf dem Plätzchenteller aus und schmecken mindestens genauso gut.

Zutaten
10 Portionen

Mürbteig
130 ml Byodo Back-Öl Klassik
20 ml Orangensaft
20 ml Marzipan
110 g Puderzucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei
2 Eigelb
390 g Mehl
75 g Speisestärke
150 g geriebene Mandeln
Mehl für die Arbeitsfläche
Gewürzmasse
1 EL Sahne
1 Eigelb
1 gestrichener TL Lebkuchengewürz
1 TL feingehackte Walnüsse
1 Msp. geriebene Tonkabohne
1 EL Marillenmarmelade

Zubereitung

Das Back-Öl mit Saft, Marzipan, Puderzucker und den Eiern verrühren. Dann zusammen mit Mehl, Stärke und Mandeln einen Mürbteig herstellen. Den fertigen Teig zu einem Ziegel formen, in Folie einwickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem dünnen Rechteck ausrollen.

Die restlichen Zutaten zu einer Gewürzmasse verrühren und die Teigplatte damit bestreichen. Den Teig in 4 gleich große Teile schneiden und von der Längsseite her aufrollen und diese min. 1 Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Rollen in ca. 0,5 cm dicke Scheiben Schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech, nicht zu dicht nebeneinander auflegen. Abschließend ca. 12 Minuten „hell“ backen.