Zwetschgen-Zimt-Schneckenplätzchen

Mürbe Weihnachtsplätzchen mit einem sichtbaren Wirbel aus würzigem Pflaumenmus.



Menge	Vorbereitung	Backzeit	Temperatur
ca. 35-40 Stück	ca. 35 Minuten	12-14 Minuten	175 °C O/U

Zutaten

Mürbeteig

300 g Weizenmehl
50 g gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
200 g kalte Butter, gewürfelt
1 Ei, Größe M
bei Bedarf 1 EL kalte Milch

Zwetschgenfüllung

180 g sehr festes Pflaumenmus oder Powidl
1 gestrichener TL Speisestärke
1/2 TL Zimt
optional 1 EL Rum oder einige Tropfen Rumaroma

Dekoration

optional etwas Puderzucker
optional 1/2 TL Zimt

Zubereitung

1. Mehl, Mandeln, Puderzucker, Zimt und Salz miteinander vermischen.
2. Kalte Butter und Ei dazugeben und zügig zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, 1 EL kalte Milch einarbeiten.
3. Den Teig flach drücken, abdecken und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
4. Für die Füllung Pflaumenmus, Speisestärke, Zimt und nach Wunsch Rum verrühren.
5. Den gekühlten Teig zwischen zwei Bögen Backpapier zu einem etwa 30 x 35 cm großen Rechteck ausrollen. Die Teigplatte sollte ungefähr 4 mm dick sein.
6. Das obere Backpapier entfernen. Die Füllung dünn und gleichmäßig verstreichen. An einer langen Seite einen etwa 1 1/2 cm breiten Rand frei lassen.
7. Den Teig mithilfe des unteren Backpapiers von der gegenüberliegenden langen Seite möglichst fest aufrollen.
8. Den freien Teigrand leicht mit Wasser bestreichen und die Rolle damit verschließen.
9. Die Rolle in Backpapier wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Alternativ 30-40 Minuten ins Gefrierfach legen. Sie soll fest, aber nicht vollständig gefroren sein.
10. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.
11. Die Rolle mit einem scharfen Messer in 8-10 mm dicke Scheiben schneiden. Das Messer zwischendurch reinigen, damit die Spiralen sauber bleiben.
12. Zusammengedrückte Scheiben vorsichtig wieder rund formen und mit etwas Abstand auf die Bleche legen.
13. Die Plätzchen 12-14 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.
14. Fünf Minuten auf dem Blech ruhen lassen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
15. Nach Wunsch Puderzucker mit wenig Zimt vermischen und die vollständig ausgekühlten Plätzchen ganz leicht bestäuben.

Wichtig: Sehr festes Pflaumenmus oder Powidl verwenden. Eine flüssige Konfitüre würde beim Aufrollen herausgedrückt und beim Backen auslaufen.

Aufbewahrung: Gut verschlossen halten sich die Plätzchen etwa 2 Wochen. Durch die Füllung werden sie nach 1-2 Tagen etwas weicher und aromatischer.