Gewürzschnecken

Zutaten:

250 g Mehl
160 g Butter
60 g Joghurt
1 Prise Salz
2 Esslöffel Kakao
2 Esslöffel Schokosplitter
2 Esslöffel Zucker
0,5 Teelöffel Zimt
0,5 Teelöffel Spekulatius Gewürz
0,5 Teelöffel Kardamom
25 g Hagelzucker

Backzeit ca. 10 min bei 175 Grad.

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mehlmitte eine Mulde drücken. Die Butter in kleine Flöckchen schneiden. Den Joghurt zusammen mit der Butter und der Prise Salz auf den Rand verteilen. Alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf einer wenig bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Zucker, mit den Gewürzen und den Schokosplittern mischen und zusammen mit dem Hagelzucker auf den Teig streuen. Den Teig von der breiten Seite her aufrollen. Teigrolle für 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen vorheizen. Teigrolle in knapp5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen in 13-15 min hellgelb backen. Mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen.