

# Weihnachten Backen Rezepte

## Plundergebäck

Gattung: Backen, Gebäck, Plätzchen, Kekse, Advent, Weihnachten

---

### Hefeteig:

250 g Weizenmehl  
1/2 Pack. Trockenhefe  
100 ml Milch  
1 Essl. (-2) Zucker

Salz  
4 Essl. Rapsöl  
1 Ei  
450 g Blätterteig, tief gefroren

### Füllung:

60 g Butter  
100 g Sahne  
3 Essl. Ahornsirup

100 g Mandeln, gerieben  
1 Essl. Zimt  
100 g Puderzucker

---

Für den Hefeteig Mehl mit Trockenhefe mischen. Die Milch mit Zucker, Salz und dem Öl in einem Topf lauwarm erwärmen. Alles gut zu einem elastischen Teig verkneten und etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Hefeteig und Blätterteig zu gleich grossen Rechtecken ausrollen.

Das Ei trennen. Das Eiweiss dünn auf den Hefeteig streichen und den Blätterteig auf den Hefeteig legen.

Die Butter schmelzen lassen. Die Sahne mit 2 EL Butter und 2 EL Ahornsirup erwärmen. Mandeln und Zimt unterrühren. Den Teig mit der restlichen ausgelassenen Butter bestreichen und dann die Füllung darauf verteilen. Teig von der schmalen Seite aufrollen, in dicke Scheiben schneiden und als Schnecken aufs Backblech legen. Ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Den restlichen Löffel Ahornsirup mit dem Puderzucker verrühren und auf die ausgekühlten Schnecken pinseln.