



## Wintertraum-Plätzchenschnecken

### Zutaten für ca. 45 Stück:

6 Teebeutel Meßmer Wintertraum  
150 g kalte Butter  
3 Eigelbe  
420 g Mehl  
150 g Zucker  
3 EL Joghurt  
Abrieb von 1 Bio-Orange  
3 EL Kakaopulver



### Zubereitung:

1. Meßmer Wintertraum Teebeutel mit 150 ml kochendem Wasser übergießen und 8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen und den Tee abkühlen lassen. Butter in Stücke schneiden und mit Eigelben, 390 g Mehl, Zucker, Joghurt, Orangenabrieb und Tee verkneten.
2. Den Teig in zwei Portionen teilen, eine Portion mit dem restlichen Mehl und den übrigen Teig mit Kakaopulver verkneten. Teige getrennt in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Die Teige jeweils zu ca. 40 x 40 cm großen Vierecken ausrollen. Teigplatten aufeinander legen, eng aufrollen und nochmals kurz kalt stellen. Die Rolle in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 20-25 Minuten backen. Schnecken auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Minuten

**Kühlzeit:** ca. 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 20-25 Minuten

### Pro Stück:

kJ/kcal: 327/78  
Eiweiß: 1,4 g  
Fett: 3,5 g  
Kohlenhydrate: 10,3 g  
Broteinheit (BE): 1