Limettenschnecken

Zutaten

Rezept für ca. 40 Kekse:

Teig:
250 g Mehl
1 Prise Salz
50 g brauner Zucker
160 g Butter
60 g Schmand
3 EL Zitronenmarmelade

Zuckerguss:
Saft von 1 bis 2 Limetten
100 g Puderzucker

Zubereitung

Mehl mit Salz, braunem Zucker, weicher Butter und Schmand zu einem Teig kneten. Teig ca. 30 Minuten kalt stellen, anschließend zu einem Rechteck mit den Maßen 20 x 40 cm ausrollen. Mit Zitronenmarmelade bestreichen und von der langen Seite fest aufrollen. Rolle zugedeckt weitere 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 160°C (Umluft 130°C) vorheizen. Rolle in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die kleinen Schnecken nebeneinander auf Backbleche legen und ca. 25 bis 30 Minuten goldgelb backen. Puderzucker mit Limettensaft zu einem Guss verrühren und auf den heißen Schnecken verteilen.