

Zimtschnecken Plätzchen

**375g Mehl,
200g braunen Zucker,
2TL Lebkuchengewürz
50ml Sojamilch
200g Margarine**

und
in einer Schüssel vermischen.
schmelzen, hinzufügen und zu einem Teig
verarbeiten.

Den Teig mindestens zwei Stunden kalt stellen. Anschließend auf einer mehligem
Arbeitsfläche ausrollen, Mit

**Margarine
Zucker und Zimt**

bestreichen und mit
großzügig bestreuen. Anschließend zu einer
Rolle zusammenrollen und kalt stellen.

Aus der Rolle ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und bei 180° etwa 12 Minuten
backen

***Ergibt: 2 Bleche
Zubereitungszeit: Ca. 1 Stunde
Backzeit: 12min. Bei 180°***