

LINZERSCHNITTEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für ca. 40 Stück:

- 240 g glattes Mehl
- 160 g Staubzucker / Puderzucker
- 160 g Butter
- 200 g geriebene Haselnüsse
- 1 P Vanillezucker
- 4 Dotter
- Zimt
- Nelkenpulver
- Himbeermarmelade
- 1 Eiklar

Glasur und Dekoration:

- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Mürbteig Mehl, Staubzucker, kleingeschnittene Butter, geriebene Haselnüsse, Vanillezucker, Dotter und etwas Zimt und Nelkenpulver zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

Ofen auf 160° Ober-/Unterhitze vorheizen.

2/3 des Teiges auf einem Stück Backpapier zu einem Rechteck ausrollen (ca. 1/2 cm dick) und mit Himbeermarmelade bestreichen. Backpapier und Teig aufs Backblech legen. Den restlichen Teig ebenfalls dünn ausrollen und mit einem Teigrad in 1cm breite Streifen schneiden. Die Streifen gitterförmig auf den mit Marmelade bestrichenen Teil auflegen, mit Eiklar bestreichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten backen.

Danach 15 Minuten abkühlen lassen, in ca. 3x4cm große Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreuen.