



Linzer Schnitten

Blechgröße: 43 cm x 36 cm

Zutaten:

- 600 g Weizenmehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 300 g Haselnüsse, gerieben
- 300 g Mandeln, geschält, gerieben
- 300 g Staub-/Puderzucker
- 4 Dotter/Eigelb
- 600 g Butter, kalt (gerieben)
- 1 TL Nelkenpulver
- 4 TL Zimt
- 1 Zitrone – unbehandelt – die Schale abgerieben
- gute Prise Salz

für den Belag:

- 500 g Marmelade (Ribisel, Johannisbeere)

zum Bestreichen:

- 1 Eigelb und 3 EL flüssiges Schlagobers/Sahne

zum Bestreuen:

- ca. 80 g Mandeln gestiftelt (gehobelt)

Zubereitung:

Mehl und Butter mit der Hand gut abbröseln und mit den anderen Zutaten mit möglichst kalten Händen rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Ca. 2/3 des Teiges in der Größe Deines Backblechs ausrollen. Ich schneide mir dazu immer einen Bogen Backpapier in der Größe meines Backblechs zu, auf der ich dann gleich ausrolle. Ich ziehe das Backpapier mit dem Teig dann auf mein Blech.

Mit Ribiselmarmelade großzügig bestreichen.

Den restlichen Teig habe ich ausgerollt und in Streifen geschnitten und gitterförmig auf die Marmelade gelegt.

Mit dem Eigelb-Schlagobers-Gemisch bestreichen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C Ober und Unterhitze ca. 40 Minuten, goldbraun, auf Sicht, backen.

Ist alles in allem recht einfach zu machen, schmeckt himmlisch und ist auch lange haltbar. Für meinen Teil muss ich sagen, sie wird von Tag zu Tag besser

Und nun – wieder einmal viel Spaß beim Nachbacken.

Gutes Gelingen!

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.