

Linzer Schnitten

mit Konfitüre



TIPP

Damit sich der Teig für die Linzer Schnitten gut verarbeiten lässt, sollte er bis zum Backen durchgängig gekühlt und die Reste in der Zwischenzeit im Kühlschrank gelagert werden.

ZUTATEN FÜR 20–25 STÜCK:

1 Ei
1 Eigelb
500 g Konfitüre nach Wahl
250 g Mehl
230 g kalte Butter (geschnitten)
200 g gemahlene Mandeln
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 EL Rum (optional)
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz
-
Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Für den Teig Mehl mit Zucker, Vanillinzucker, Backpulver, Salz, Mandeln und Zimt vermischen – danach das Ei, das Eigelb und die kalte Butter zügig von Hand unterkneten. Den Mürbteig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen ein Backblech mit hohem Rand mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 170° C Umluft vorheizen – außerdem den Rum unter die Konfitüre rühren.

Nach Ablauf der Kühlzeit etwa zwei Drittel vom Teig auf einer bemehlten

Arbeitsfläche auf dem Backpapier bis in die Ecken ausrollen – danach die Konfitüre darüber verteilen und die Form kalt stellen.

Den übrigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit dem Teigrädchen in gleichmäßige Streifen schneiden – diese auf dem vorbereiteten Boden verteilen.

Alles für 25-30 Minuten goldbraun backen und gut auskühlen lassen – nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.