Rezept

Linzer Schnitten mit Himbeerkonfitüre

Ein Rezept von Linzer Schnitten mit Himbeerkonfitüre, am 28.04.2024

Zutaten

1	Bio-Zitrone
275 g	gemahlene Mandeln
3	Eier
150 g	Zucker
150 g	Himbeerkonfitüre
275 g	Mehl
200 g	kalte Butter
1 Prise	Salz
	je 1 Msp. gemahlene Nelken und Zimt
1	Eigelb zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale dünn abreiben, die halbe Frucht auspressen. Das Mehl mit Mandeln in einer Schüssel mischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Butter in Stückchen teilen. Mit Eiern, Salz, Zucker, Nelken, Zimt, der Zitronenschale und dem Zitronensaft in die Vertiefung geben. Alles rasch zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren. Eine Hälfte zwischen Frischhaltefolie in Blechgröße ausrollen. Aufs Blech legen. Die Himbeerkonfitüre erwärmen und gleichmäßig auf den Teig streichen.

3. Die zweite Teighälfte ebenfalls dünn ausrollen. Mit dem Zackenrädchen in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen diagonal als Gitter auf die Konfitüre legen. Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen und das Gitter damit bestreichen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. backen.

4. Den Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer in Rechtecke (ca. 3 × 5 cm) oder Quadrate (ca. 4 × 4 cm) schneiden. Die Schnitten vorsichtig mit einer Palette vom Blech lösen. Offen trocknen lassen. In Blechdosen geschichtet, sind die Schnitten ca. 2 Wochen haltbar.