

Rezept

# Himbeerschnitten

Ein Rezept von Himbeerschnitten, am 26.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1 Packung</b> frischer süßer Mürbeteig mit Butter (350 g, aus dem Kühlregal) | <b>3 EL</b> Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre |
| <b>200 g</b> Puderzucker  | <b>3</b> Eiweiß (M)                        |
|   | <b>200 g</b> gemahlene Mandeln             |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal, 6 g F, 2 g EW, 14 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Mürbeteig auf dem Backblech entrollen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im Ofen (Mitte) ca. 5 Min. vorbacken, dann herausnehmen.

---

2. Die Konfitüre mit einem kleinen Schneebesen glatt rühren und auf dem Mürbeteig verstreichen. Die Eiweiße mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei 150 g Puderzucker einrieseln lassen. Restlichen Puderzucker (50 g) und Mandeln mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben.

---

3. Die Baisermasse auf der Konfitüre verstreichen. Die Teigplatte dann im Ofen (Mitte) nochmals 10-12 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Danach in Schnitten (7 × 4 cm) schneiden.